BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

SERIE QUARTA

Vol I. Udine, Mercoledì 30 gennaio 1884. Num. 2.

SOMMARIO

Il *Bullettino* dell'Associazione Agr. Friul. esce in Udine alla metà ed alla fine di ogni mese.

Contiene gli atti ufficiali della Società, le comunicazioni particolari dei Soci, le notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione.

Ricambia con altri periodici di agricoltura e di scienze affini.

Le persone che non fanno parte della Società possono tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno (gennaio - dicembre) lire *dieci*.

Tutto ciò che risguarda la Redazione sarà bene diretto e consegnato al segretario dell'Associazione, il quale è pure autorizzato a ricevere i versamenti da chiunque ordinati in favore di essa.

Per maggior comodo dei Soci i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia del sig. G. Seitz (Udine, Mercatovecchio, 2).

Redazione presso la sede della Società (Udine, via Bartolini, 3).

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

inaugurata il 23 novembre 1846, riattivata il 23 aprile 1855,
riconosciuta quale istituzione di pubblica utilità col reale decreto 19 gennaio 1873.

ESTRATTO DELLO STATUTO SOCIALE

Scopo e modi speciali d'azione. — L'Associazione agraria Friulana ha per iscopo di promuovere e favorire tutto ciò che possa tornare ad incremento e miglioramento dell'agricoltura nella provincia di Udine.

Essa esercita specialmente la sua attività:

a) col provocare di propria iniziativa ricerche, studi ed esperienze; raccogliere, coordinare e divulgare, mediante un apposito *Bullettino* od altrimenti, notizie statistiche economico-agrarie risguardanti la provincia ed altre, allo scopo sociale comunque utili;

b) col tenersi informata delle condizioni e dei bisogni sia generali e sia particolari dell'agricoltura friulana, riferendone alla Rappresentanza provinciale ed al Governo nazionale, e provocandone all'uopo i necessari provvedimenti;

c) coll'istituire e conferire premî ed altri incoraggiamenti per coloro che, coll'opera o cogli scritti contribuendo agli scopi dell'Associazione, della patria agricoltura si rendessero specialmente benemeriti;

d) coll'istituire e mantenere una Biblioteca agraria circolante per i Soci, con apposita stanza di lettura;

e) coll'istituire e mantenere a vantaggio dei Soci e del Pubblico un Uffizio di commissioni agrarie.

Oltreciò, per quanto glielo consentono i propri mezzi, l'Associazione contribuisce allo sviluppo ed all'incremento delle altre istituzioni esistenti in provincia ed aventi scopo di giovare all'agricoltura.

Composizione, mezzi, contributo sociale. — La Società si compone di un numero indeterminato di membri. Ogni individuo che goda i diritti civili, ed ogni corpo morale possono farne parte, previa accettazione e coll'osservanza dello statuto.

Ai bisogni finanziari della Società l'amministrazione provvede colle rendite della sostanza mobile già acquistata, coi contributi sociali e coi sussidi eventualmente decretati per parte dello Stato, della Provincia, o di altri corpi morali.

Ad ogni socio incombe l'obbligo morale di contribuire colle proprie cognizioni al conseguimento degli scopi sociali, e l'obbligo materiale di versare antecipatamente una tassa annua corrispondente a (non meno di un'azione) lire **15**.

Gli obblighi del socio sono duraturi almeno per un anno (gennaio-dicembre); epperò si intendono rinnovati per l'anno successivo, e così via, sino a che esso non abbia denunciato in iscritto alla rappresentanza sociale la propria cessazione almeno due mesi anzi la fine dell'anno in corso.

Direzione, amministrazione, riunioni consigliari e sociali. — La società è diretta e amministrata da un Consiglio composto di 25 membri, il quale agisce pur col mezzo di un segretario, di un esattore, ed occorrendo anche di altro personale stipendiato.

Il denaro sociale viene depositato in conto corrente presso un istituto bancario del luogo.

Il Consiglio si raduna ordinariamente una volta al mese, e straordinariamente ogni volta che il presidente lo creda opportuno, o glielo propongano, per oggetti speciali, almeno cinque consiglieri.

Le sedute del Consiglio sono aperte a tutti i soci; e vi possono intervenire con voto deliberativo, mediante rappresentanza, i Comizi agrari della provincia quando siano aggregati alla Società, nonchè i commissari speciali del Governo e della provincia, quando i rispettivi sussidi corrispondano all'importo di almeno cento azioni.

La Società si raduna ordinariamente, presso la propria sede (Udine) o in altro centro di popolazione nella provincia, due volte all'anno, cioè entro il primo trimestre per la presentazione del resoconto morale ed economico dell'anno precedente; ed entro l'ultimo trimestre per la trattazione del bilancio preventivo e per la nomina delle cariche sociali.

In entrambe le riunioni possono inoltre trattarsi argomenti di speciale interesse agrario, perlocchè l'assemblea può essere convocata in via straordinaria, anche in altre epoche dell'anno, tanto per deliberazione del Consiglio, quanto per iniziativa di almeno un ventesimo dei soci.

Le riunioni generali della Società sono pubbliche.

Vantaggi speciali.

Pubblicazioni. — L'Associazione pubblica ordinariamente un Bullettino bimensile, che contiene gli atti e le comunicazioni ufficiali della Società, dei Comizi agrari aggregati e della Stazione sperimentale agraria di Udine, memorie e corrispondenze di Soci, notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Il Bullettino come ogni altra pubblicazione sociale straordinaria, viene inviato franco a tutti i Soci.

Biblioteca circolante, stanza di lettura, commissioni agrarie. — Dei libri che l'Associazione possiede in buon numero i Soci possono far uso anche fuori della residenza sociale, verso obbligo di restituzione ed osservate convenienti modalità.

La stanza di lettura, in cui si trovano esposti i periodici che la Società riceve in cambio ed altre pubblicazioni agrarie nazionali e straniere, è aperta quotidianamente ai Soci.

Presso la sede della Società avvi pure un Uffizio di indicazioni e commissioni agrarie a vantaggio dei Soci e del Pubblico.

Fondo perpetuo per premî ad agricoltori benemeriti — La Società ha costituito una rendita perpetua di annue lire 150 erogabile in premî ad agricoltori della provincia specialmente meritevoli.

Concorso in favore di altre istituzioni, e corrispondenti vantaggi speciali. — Secondo il proposito accennato nel 2° art. dello statuto l'Associazione si è obbligata:

a) di somministrare i mezzi sperimentali per la Scuola agraria dell'Istituto tecnico locale;

b) di concorrere con un sussidio di annue lire 150 in favore di un allievo pagante presso la Stazione agraria sperimentale;

c) di stampare nel proprio Bullettino gli atti e le memorie

(Segue a pag. 3)

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Seduta consigliare ordinaria.

Il Consiglio dell'Associazione agraria Friulana è convocato in seduta ordinaria pel giorno di sabato 2 febbraio p. v., ore una pom., onde trattare dei seguenti oggetti:

1. Conferimento di posti gratuiti con sussidio per un corso di conferenze sul caseificio presso la latteria sociale di Talamona (Sondrio);

2. Programma ed altre disposizioni relative ad un corso di conferenze per gastaldi.

NB. Alle sedute del Consiglio possono intervenire anche i soci non consiglieri (Statuto, art. 14).

Programma di conferenze agrarie.

Riportiamo il progetto di un programma da svolgersi nelle conferenze agrarie che si terrebbero nel prossimo febbraio ai gastaldi del Friuli, cui accenna il numero 2 del precedente ordine del giorno.

Il programma venne concretato dagli insegnanti di agraria e di chimica del r. Istituto tecnico di Udine.

a) *Programma proposto dal prof. E. Lämmle.*

1. Nutrizione delle piante - Concimi in generale - Stallatico - Governo dello stallatico - Formazione dei terricciati - Norme pratiche per l'impiego dei concimi.

2. Nozioni intorno ai principali stromenti agricoli - Lavoro pratico con tutti i principali stromenti del r. Deposito Macchine di Udine - Attrezzi di bachicoltura (stufe, incubatrici, castelli, ecc.) - Attrezzi per il latte.

3. Varie maniere di seminare il frumento ed il granoturco.

4. Coltivazione delle barbabietole da foraggio e di *quelle da zucchero.*

5. Generalità intorno ai prati temporanei ed intorno ai prati stabili, fermandosi in modo speciale sulle cure per la concimazione e fienagione - *Vari metodi per fare il fieno* - Infossamento dei foraggi - Regole per la somministrazione dei foraggi verdi al bestiame.

7. Governo delle stalle - Alimentazione del bestiame - Allevamento dei vitelli a seconda dei vari scopi a cui il vitello è destinato.

NB. Tutte queste lezioni sarebbero tenute al Podere d'istruzione del r. Istituto tecnico e della r. Stazione agraria.

b) *Programma proposto dal prof. cav. G. Nallino direttore della r. Stazione agraria.*

1. Saggio del solfo.
2. „ della cenere.
3. „ del latte.
4. „ del mosto d'uva
5. Alcoolometria del vino.

c) *Programma proposto dal prof. F. Viglietto.*

1. Scelta del terreno e della esposizione meglio adatti alla vite - Preparazione del terreno per l'impianto.

2. Vari modi di propagare la vite - Norme pratiche intorno alla scelta della talea, del magliuolo e della barbatella: propaggine ed innesto.

3. Selta delle varietà di vite adatte alle condizioni locali - Metodi di allevamento basso - Metodi di allevamento alto.

4. Norme generali intorno alla potatura della vite - Concimi e lavori meglio adatti a questa pianta.

5. Potatura a verde della vite (spampinatura, cimatura, ecc.) - Principali avversità che colpiscono la vite - Norme intorno alla solforazione.

6. Norme pratiche per la fabbricazione del vino.

7. Norme pratiche per la conservazione del vino.

NB. Una conferenza teorico-pratica si terrebbe la sera alle ore 7, una pratica si farebbe verso le 3 $^1/_2$ pom.

I FORNI ANELLI (1)

Non è raro di incontrare uomini *qui populares esse volunt*, (come direbbe Cicerone) che parlano di istituire i Forni Anelli e non ne hanno una chiara idea. Ora una istituzione non basta che sia buona in astratto, ma è necessario che sia opportuna, e che trovi la persona che se ne incarichi seriamente; altrimenti ne

(1) Questo articolo ci giunse troppo tardi per stamparlo nel precedente numero. (*Nota della R.*)

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

inaugurata il 23 novembre 1846, riattivata il 23 aprile 1855,
riconosciuta quale istituzione di pubblica utilità col reale decreto 19 gennaio 1873.

ESTRATTO DELLO STATUTO SOCIALE

Scopo e modi speciali d'azione. — L'Associazione agraria Friulana ha per iscopo di promuovere e favorire tutto ciò che possa tornare ad incremento e miglioramento dell'agricoltura nella provincia di Udine.

Essa esercita specialmente la sua attività:

a) col provocare di propria iniziativa ricerche, studi ed esperienze; raccogliere, coordinare e divulgare, mediante un apposito *Bullettino* od altrimenti, notizie statistiche economico-agrarie risguardanti la provincia ed altre, allo scopo sociale comunque utili;

b) col tenersi informata delle condizioni e dei bisogni sia generali e sia particolari dell'agricoltura friulana, riferendone alla Rappresentanza provinciale ed al Governo nazionale, e provocandone all'uopo i necessari provvedimenti;

c) coll'istituire e conferire premî ed altri incoraggiamenti per coloro che, coll'opera o cogli scritti contribuendo agli scopi dell'Associazione, della patria agricoltura si rendessero specialmente benemeriti;

d) coll'istituire e mantenere una Biblioteca agraria circolante per i Soci, con apposita stanza di lettura;

e) coll'istituire e mantenere a vantaggio dei Soci e del Pubblico un Uffizio di commissioni agrarie.

Oltreciò, per quanto glielo consentono i propri mezzi, l'Associazione contribuisce allo sviluppo ed all'incremento delle altre istituzioni esistenti in provincia ed aventi scopo di giovare all'agricoltura.

Composizione, mezzi, contributo sociale. — La Società si compone di un numero indeterminato di membri. Ogni individuo che goda i diritti civili, ed ogni corpo morale possono farne parte, previa accettazione e coll'osservanza dello statuto.

Ai bisogni finanziari della Società l'amministrazione provvede colle rendite della sostanza mobile già acquistata, coi contributi sociali e coi sussidi eventualmente decretati per parte dello Stato, della Provincia, o di altri corpi morali.

Ad ogni socio incombe l'obbligo morale di contribuire colle proprie cognizioni al conseguimento degli scopi sociali, e l'obbligo materiale di versare antecipatamente una tassa annua corrispondente a (non meno di un'azione) lire **15.**

Gli obblighi del socio sono duraturi almeno per un anno (gennaio-dicembre); epperò si intendono rinnovati per l'anno successivo, e così via, sino a che esso non abbia denunciato in iscritto alla rappresentanza sociale la propria cessazione almeno due mesi anzi la fine dell'anno in corso.

Direzione, amministrazione, riunioni consigliari e sociali. — La società è diretta e amministrata da un Consiglio composto di 25 membri, il quale agisce pur col mezzo di un segretario, di un esattore, ed occorrendo anche di altro personale stipendiato.

Il denaro sociale viene depositato in conto corrente presso un istituto bancario del luogo.

Il Consiglio si raduna ordinariamente una volta al mese, e straordinariamente ogni volta che il presidente lo creda opportuno, o glielo propongano, per oggetti speciali, almeno cinque consiglieri.

Le sedute del Consiglio sono aperte a tutti i soci; e vi possono intervenire con voto deliberativo, mediante rappresentanza, i Comizi agrari della provincia quando siano aggregati alla Società, nonchè i commissari speciali del Governo e della provincia, quando i rispettivi sussidi corrispondano all'importo di almeno cento azioni.

La Società si raduna ordinariamente, presso la propria sede (Udine) o in altro centro di popolazione nella provincia, due volte all'anno, cioè entro il primo trimestre per la presentazione del resoconto morale ed economico dell'anno precedente; ed entro l'ultimo trimestre per la trattazione del bilancio preventivo e per la nomina delle cariche sociali.

In entrambe le riunioni possono inoltre trattarsi argomenti di speciale interesse agrario, perlocchè l'assemblea può essere convocata in via straordinaria, anche in altre epoche dell'anno, tanto per deliberazione del Consiglio, quanto per iniziativa di almeno un ventesimo dei soci.

Le riunioni generali della Società sono pubbliche.

Vantaggi speciali.

Pubblicazioni. — L'Associazione pubblica ordinariamente un Bullettino bimensile, che contiene gli atti e le comunicazioni ufficiali della Società, dei Comizi agrari aggregati e della Stazione sperimentale agraria di Udine, memorie e corrispondenze di Soci, notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Il Bullettino come ogni altra pubblicazione sociale straordinaria, viene inviato franco a tutti i Soci.

Biblioteca circolante, stanza di lettura, commissioni agrarie. — Dei libri che l'Associazione possiede in buon numero i Soci possono far uso anche fuori della residenza sociale, verso obbligo di restituzione ed osservate convenienti modalità.

La stanza di lettura, in cui si trovano esposti i periodici che la Società riceve in cambio ed altre pubblicazioni agrarie nazionali e straniere, è aperta quotidianamente ai Soci.

Presso la sede della Società avvi pure un Uffizio di indicazioni e commissioni agrarie a vantaggio dei Soci e del Pubblico.

Fondo perpetuo per premî ad agricoltori benemeriti. — La Società ha costituito una rendita perpetua di annue lire 150 erogabile in premî ad agricoltori della provincia specialmente meritevoli.

Concorso in favore di altre istituzioni, e corrispondenti vantaggi speciali. — Secondo il proposito accennato nel 2° art. dello statuto l'Associazione si è obbligata:

a) di somministrare i mezzi sperimentali per la Scuola agraria dell'Istituto tecnico locale;

b) di concorrere con un sussidio di annue lire 150 in favore di un allievo pagante presso la Stazione agraria sperimentale;

c) di stampare nel proprio Bullettino gli atti e le memorie

(Segue a pag. 3)

Qui è dove le autorità dovrebbero invigilare e sequestrare senza misericordia i grani patiti che si acquistano a vil mercato, e si fanno pagare a prezzo usuratizio ed a grave danno della salute del povero contadino.

Il parroco di Bernate, traendo partito da mezzi che gli vennero elargiti e dai propri, trovò modo di dare sovvenzioni di grano buono ai contadini: nel primo anno diede fuori 500 quintali e ne riebbe 478; nel secondo 670 e ne riebbe 666; nel terzo (eravamo nel 1880) ne aveva dati fuori 1000, e sperava di riaverli quasi tutti. Quest'operazione, ci affrettiamo a dirlo, non può riuscire che in un paese dove vi sia molta moralità.

Questo secondo servigio però del Forno Anelli si potrebbe dire, tutto considerando, che vale altrettanto del primo.

Se questo articolo arrivasse a persuadere qualche uomo di cuore e di grande influenza morale sul popolo, a farsi promotore, con effetto, di istituzioni — non dico identiche, poichè le differenti condizioni locali del Friuli devono certo esser tenute in gran calcolo onde non perdersi in tentativi, i quali diventano frustranei quando non trovano l'ambiente opportuno — ma simili per l'intento filantropico, e pel giudizioso adattamento alle consuetudini del paese, come quelle che ha così felicemente attuate il benemerito Anelli, gioverebbe non solo a quella povera e profligata classe di operai che bagnano la terra del loro sudore, ma anche ai proprietari. Questi devono pensare che l'agricoltura oggi non è solo minacciata dalla concorrenza americana, ma dalla diserzione dei contadini che emigrano, e dalla pellagra che rende inabili quelli che non hanno mezzi per emigrare. G. L. P.

Per l'istituzione di forni ed essiccatoi rurali ci sono parecchi premi ed incoraggiamenti. Fra gli altri notiamo: *sette premi* di lire 500 ciascuno ai primi forni rurali ed essiccatoi che si istituiranno in Friuli, del Comitato di soccorso per gli inondati; lire 2000 stanziate dal Consiglio provinciale di Udine, dietro relazione del Vicepresidente dell'Associazione agraria cavalier P. Biasutti, da erogarsi in opportuni sussidi ai primi istitutori di forni rurali e di essiccatoi in Provincia di Udine.

Vi sono pure dei premi di lire 300, 200 e 100 stabiliti dalla nostra Associazione agraria Friulana pel 1886 ai migliori essiccatoi per granoturco.

Anche il Governo promette premi in danaro ai forni rurali ed agli essiccatoi, e precisamente 300 lire a ciascuno di quei forni che venisse giudicato meritevole del premio di lire 500 assegnato dal Comitato di soccorso per gli inondati.

VITICOLTURA (1)

(Conferenza I, cont. e fine v. numero precedente)

Il clima ed il terreno d'Italia si prestano, quasi dappertutto, alla coltura della vite. Posta fra i 35° ed i 47° di latitudine, la nostra patria ha una grande estensione di piani ed un immenso sviluppo di colline con esposizioni molto favorevoli all'albero di Bacco.

Anche il Friuli possiede un clima nel quale la viticoltura trova le condizioni volute per ben riuscire. Però non tutti i nostri terreni sono adatti a questa pianta. Lasciando da parte quelli troppo umidi e troppo vegetali che abbondano laggiù verso il mare, abbiamo dei campi in pianura ove la vite non dà uve così perfette, nè vini così duraturi come sarebbe desiderabile. La viticoltura noi la dovremmo estendere maggiormente sui colli o nelle plaghe bene esposte, cedendo gli altri spazi ai cereali ed ai foraggi ai quali essi meglio si prestano.

Ma c'è poi convenienza ad estendere la coltura della vite? O forse si arrischia di avventurarsi in un'industria, la quale costa di più del reddito che ci procura?

Questa domanda la quale molti si fanno e che risolvono generalmente col decidersi a mantenere i vecchi sistemi agricoli, dipende da una delle due seguenti cause: o non si conosce quanta uva possa produrre di fatto una buona vigna; o non si tien esatto colcolo delle spese e delle entrate cui essa dà luogo.

Bisogna considerare che ora l'andamento commerciale volge assai favorevole alla produzione del vino, e quindi c'è la prospettiva di compensi anche maggiori di quelli che attualmente si possono ottenere dalla viticoltura.

Dodici anni fa la nostra esportazione in vino era di soli 200 mila ettolitri: nel-

(1) Vedi nota numero precedente.

l' anno 1880 invece oltrepassò i 2 milioni, cioè fu uguale a dieci volte tanto. Sorprendente è anche l' aumento di questa esportazione: nei quattro anni 1877 - 78-79-80 abbiamo rispettivamente esportato in numeri rotondi ettolitri 300 mila, 600 mila, 1 milione e 100 mila, 2 milioni e 200 mila. Sicchè in questo periodo la nostra esportazione in vino andò ogni anno presso a poco duplicandosi.

Negli anni 1881 e 1882 abbiamo in media esportato Ett. 1 milione e 527 mila. Ci sarebbe stata quindi una diminuzione di circa 500 mila ettolitri in confronto del 1880. Ma queste sono oscillazioni transitorie dipendenti in particolar modo da minor prodotto in Italia, o da migliori raccolti fatti nei paesi di smercio. Tanto è vero che nel 1883 l' esportazione supera di molto i 2 milioni di ettolitri.

Lo slancio ultimamente preso in questo ramo di commercio, oltrechè ai facilitati mezzi di trasporto e ad altre cause minori, è specialmente dovuto all' enorme vuoto determinato dalla fillossera nella produzione francese. Attualmente in Francia vi sono più di 500 mila ettari di pura vigna letteralmente distrutti, ed altrettanti grandemente danneggiati dall' insetto devastatore. Voi ben capite che, ammettendo anche un prodotto basso per ognuno di questi ettari resi inadatti alla coltura della vite, devono mancare in Francia almeno 15 milioni di ettolitri di vino all' anno per sola causa della fillossera.

L' enologia francese si sostiene ancora in parte coll' estensione data alle vigne in terreni ove prima non erano coltivate, ed in parte coll' importazione di uva e di vino, specialmente dalla Spagna e dall' Italia. Nell' ultimo triennio i soli francesi hanno comperato in Italia una media di 1 milione e 400 mila ettolitri all' anno, mentre nel triennio precedente non si vendeva in Francia che una media di 330 mila ettolitri.

Nella Spagna va di anno in anno diffondendosi la fillossera con una spaventevole rapidità: Malaga ha già più di 30 mila ettari infetti, e molte altre fra le più importanti regioni viticole spagnuole sono più o meno attaccate.

Da noi invece non sembra che la fillossera abbia a prendere una diffusione così minacciosa: diffatto in 5 anni dacchè fu scoperta, non se ne conoscono che poche centinaja di ettari infetti, cosa insignificante di fronte all' estensione di 1 milione e 800 mila ettari occupati in Italia dalla vite. E non si può certo dire che il governo e le provincie non abbiano messo in pratica tutti i mezzi per iscoprirla dove poteva esistere. Sarà la conformazione del nostro paese; sarà il metodo di coltura della vite; saran le sollecitudini delle pubbliche e private amministrazioni, le quali non dormirono davanti al pericolo; sarà probabilmente per tutte queste cagioni riunite assieme, ma il fatto certissimo è che da noi la fillossera non si propagò finora con quella spaventevole intensità come in Francia, in Ispagna ed in Portogallo, paesi che insieme all' Italia, sono i più gran produttori di vino in Europa.

E tutto questo ci fa sperare che la nostra esportazione in vino, anzichè diminuire o rimaner stazionaria, debba crescere sempre più.

Se la Spagna e il Portogallo, che forniscono attualmente un largo contributo all' enologia francese, continuano per qualche anno a essere invasi dalla fillossera, è certo che fra breve non produrranno più vino da poterne esportare, ed il commercio dovrà rivolgersi all' Italia. Anche noi potremmo forse subire la stessa sorte; ma da quanto si vede, anche nel caso peggiore, saremo sicuramente gli ultimi a dover piegarci davanti all' insetto. Intanto guadagneremo danari, e la scienza, od il caso, avranno tempo di scoprire un rimedio efficace ed economico anche contro questa avversità, come venne scoperto per altre non meno dannose.

Bisogna notare un altro fatto. In Francia si vanno ora estendendo molte viti americane a produzione diretta. Ammettendo pure che queste viti si mantengano resistenti alla fillossera, e che diano un vino discreto, credete voi che la fama dei vini francesi non verrà scossa dall' intrusione di queste nuove piante? Ogni vitigno ha un suo aroma speciale, e cambiare le proporzioni fra i vari componenti vuol dire far un vino di qualità ignote, un vino che potrà aver fortuna, ma che non sarà più riguardato eguale a quello che era prima di mescolarvi altre uve oltre quelle colle quali veniva sempre fatto.

Per me ritengo come sicuro che quando per esempio nel *Bordeaux* o nel *Borgogna* ecc., si sarà mescolato, oltre le varietà di uve che lo han sempre costituito, anche per esempio del *Jacques,* quel vino, di-

ventasse pur migliore, non godrà più il credito di prima. Queste mescolanze potranno passare forse inosservate nei vini ordinari, ma i migliori prodotti dell'enologia sono delicatissimi e non possono certo tollerare alcun cambiamento nei loro costituenti, senza risentirne delle gravi alterazioni di tipo.

Tali circostanze offrono alla nostra industria vinicola una propizia occasiane per farsi avanti e conquistare quel terreno commerciale che sembra debba lentamente mancare ai Francesi.

A questo intento bisognerebbe che sorgesse anche in Italia un' enologia più oculata di quella che si fece finora: bisognerebbe che, valendosi della fama che hanno già alcuni nostri vini, si sapesse consolidarla ed aumentarla, e render gradito, conosciuto e di moda il nostro vino. Anzichè tentare la difficilissima imitazione dei vini più rinomati francesi, bisognerebbe fabbricare buoni vini italiani con tipo e nome italiano. Farebbe ridere e metterebbe in sospetto il compratore quando gli si presentasse per esempio del *Bordeaux* o del *Borgogna* di Valpolicella o di Gattinara dello *Sciampagna* di Asti ecc. Simili artificî potranno giovare a qualche individuo o società isolati, ma non contribuiranno certo alla fama dei vini italiani. Giacchè si deve produrre non solo quello che ci è più facile, ma anche quello che non mette in alcuna diffidenza il compratore: senza questa condizione non acquisteremo mai il desiderato credito e smercio.

Molti accagionano degli attuali bassissimi prodotti le stagioni mutate e le numerose malattie da cui viene colpita la vite.

Qualche cosa anche questo influirà, ma le stagioni contrarie ed i parassiti d'ogni genere fanno sentire maggiormente la loro influenza su piante deboli per cattiva coltura: un individuo robusto oppone sempre maggior resistenza del debole a tutte le cause morbose che possono attaccarlo. Fatto è che con tutte le inclemenze delle stagioni e con tutte le nuove malattie, la vite, dove la si tien bene diede e dà tuttora, anche in Friuli, copiosi raccolti. Gli è che i nostri campi sono ora zeppi di foraggi, ottimi certamente per le stalle, ma fatali alla viticoltura; gli è che i molteplici fossi di scolo, i quali una volta intersecavano le nostre campagne, vennero, per malintesa economia di spazio, riempiti quasi dappertutto, senza sostituirli con altri mezzi smaltitori della soverchia umidità; gli è che molte buone pratiche viticole, nell'attuale rilassatezza per questo ramo d'industria, andarono perdute, ed i contadini che devono potar le viti, non sanno spesso distinguere i tralci da legno da quelli da frutto; gli è che noi sperperiamo le nostre forze d'intelligenza e di capitale su troppo vaste tenute a vigna, mentre bisognerebbe concentrare i mezzi disponibili su spazi adeguati....

Certo chi gira le campagne del Friuli non può a meno di stupirsi ed addolorarsi nel vedere come anche qui sarebbe possibile una viticoltura eminentemente rimuneratrice, mentre per nostra incuria, non si produce nemmeno quanto occorre pei bisogni locali, e ci lasciamo inondare dai vini di altri paesi italiani.

Molti dicono che per coltivar bene la vite si richiedono troppi capitali.

Sicuro che costa assai un vigneto ben tenuto, ma anche in agricoltura si deve fare come praticano nelle altre industrie dove non si cerca già di spender il meno possibile, bensì di ottenere la massima differenza fra il *Dare* e l'*Avere*. Il guaio è che pochi si decidono ad impiegare i capitali richiesti perchè, non avendo le cognizioni necessarie, temono sempre di non essere adequatamente corrisposti.

Così non spendendo per la vite quanto occorrerebbe, non si cava nemmeno l'interesse di quel poco danaro che pur si è costretti a dedicarvi, e non si viene nemmeno pagati dell'affitto dello spazio occupato.

È sempre questa la prima cagione dei nostri insucessi agricoli: difettando le cognizioni, manca la sicurezza nell'operare, ed il coraggio nello spendere.

Alcuni temono che, estendendo la vigna e facendola rendere maggiormente, i suoi prodotti diminueranno moltissimo di prezzo in modo di renderla passiva. Vediamo un po' se il consumo anche locale abbia raggiunto quel limite oltre il quale non sarebbe possibile, nè desiderabile giungesse. L'Italia ha l'anno scorso p. e., prodotto meno di venti milioni di ettolitri in vino: se da questi togliete l'esportazione, vi restano circa diciotto milioni di ettolitri consumati in paese i quali, divisi per il numero degli abitanti e dei giorni dell'anno, vi lasciano un

consumo medio che non arriva ad un quinto di litro per individuo; razione ben scarsa di fronte a quella che potrebbe e dovrebbe essere consumata. Dico *dovrebbe esser consumata* perchè è certo che, invece del vino carissimo, si bevono dei liquidi alcoolici più o meno tinti i quali, anzichè rallegrare, stordiscono e portano un' influenza sinistra sull' igiene e sulla morale dei nostri operai.

Un celebre regnante diceva che avrebbe voluto che ognuno dei suoi sudditi avesse un pollo al giorno sopra la tavola. Ci sarebbe una cosa, se non più utile, certo più attuabile da desiderare pel popolo, ed è che ogni individuo potesse bevere ogni giorno almeno mezzo litro di vino. Per raggiungere questo intento basterebbe poter offrire del buon vino d'uva a trenta o quaranta centesimi al litro. Credete voi che a simili prezzi sia possibile una lucrosa coltura della vite? Un ettaro di vigna a ceppi di qualità comune ben tenuta, costa da noi fra le 400 e le 600 lire annue, e rende da cinquanta a cento ettolitri. Prendiamo il caso peggiore cioè la spesa massima ed il reddito minimo. Cinquanta ettolitri di vino a lire 20 importano 1000 lire, dalle quali, prelevando la spesa annua suddetta ci rimangono, come reddito netto, lire 400. Con qual altra coltura si possono ottenere più di 130 lire nette per campo friulano?

Da tutto il complesso di queste mie forse troppo lunghe considerazioni vorrei che ne risultasse il convincimento che la coltura della vite è oggi l' industria agricola la quale trovasi in miglior prospettiva di tutte le altre. Noi abbiamo campagne intere che pagano una quota altissima d'imposta, perchè vi fu stabilita, tenendo a calcolo il reddito in vino. Questo reddito ora ci manca quasi del tutto e dei passati raccolti non ci rimangono, come ricordo, che le cantine vuote e le alte prediali. Ragione di più per darsi alla viticoltura nelle odierne propizie circostanze.

Se avrete pazienza di leggermi vi indicherò nelle conferenze venture i mezzi che credo più adatti per ottenere dalla viticoltura il massimo guadagno nelle nostre circostanze di clima, di terreno e di domanda commerciale. F. VIGLIETTO

NOTIZIE DA PODERI E AZIENDE DELLA PROVINCIA

Coltura di barbabietole a Fraforeano.

Sul finire del 1881 feci parte dell'Associazione agricola lombarda per la coltivazione delle barbabietole da zucchero. Assistei ad alcune conferenze in Milano e nella primavera del 1882 volli tentare a Fraforeano tale coltivazione.

Col mezzo del Comizio agrario di Milano acquistai dalla ditta Vilmorin Andrieu e Comp. di Parigi le seguenti varietà di barbabietole: chilogrammi 20 di semi della varietà *ameliorée Vilmorin* a lire 4.25; chilogrammi 15 della varietà *imperiale Knaur* a lire 2.25; chilogrammi 25 della varietà *Brabant a colletto verde* a lire 1.70.

Il terreno destinato alla semina avrebbe dovuto avere un lavoro preliminare in autunno, ma ciò non fu più possibile perchè si era nel cuore dell' inverno.

La semina, cominciata l'8 aprile, venne con intervalli di pioggia terminata il 29 dello stesso mese.

La superficie seminata fu di ettari 9.5; il terreno era posto in diverse località e qua sciolto-torboso, là calcare e di qualità mediocre.

I modi di preparazione del terreno e di semina furono i tre seguenti:

1. Il terreno fu lavorato in piccole *colmiere* con un rincalzatore da granoturco, il quale da una colmiera all'altra lasciava uno spazio di circa 70 centimetri; indi alla distanza di 20 centimetri feci porre separatamente il seme di tutte e tre le qualità.

2. Lavorato il terreno a larghe porche, vi sparsi il seme alla volata, indi feci passare un piccolo rincalzatore per accumulare il seme alla distanza non maggiore di 50 centimetri.

3. Sul terreno lavorato a larghe porche, sparsi il seme alla volata e lo feci coprire coll' erpice Howard snodato.

Col primo modo di semina si consumarono circa chilogrammi 3 di semente; col secondo chilogrammi 6.50; col terzo chilogrammi 9 ogni ettaro.

La coltivazione nel caso del primo modo di semina venne fatta scalzando e rincalzando col rincalzatore tirato da buoi,

come s' usa pel granoturco. Nel secondo caso si fece nello stesso modo, adoperando però solo un cavallo. Nel terzo caso il lavoro venne fatto a braccia colla zappa, diradando le pianticelle e ripiantando ove si mostravano degli spazi vuoti.

Col primo modo si risparmia seme, ma una porzione del terreno rimane disoccupata con danno anche nella produzione zuccherina di ciascuna pianta. Col secondo modo le pianticelle crescono in modo disuguale. Col terzo modo si deve adoperare maggior copia di seme e di mano d'opera, ma si ha miglior distribuzione di pianticelle e il terreno è meglio utilizzato.

I modi di concimazione furono i due seguenti:

1. Guano Saint Gobain che, come risulta da analisi fatta presso la Stazione agraria di Udine, contiene ogni 100 parti:

Acido fosforico.	17.80
Azoto.	5.10
Potassa.	1.30

Costa lire 32 il quintale e ne fu impiegato per lire 224 ogni ettaro.

2. Concime composto contenente:

Perfosfato di calce al 15 per cento di acido fosforico	parti	70
Cloruro potassico di Stassfurt. .	„	15
Nitrato sodico	„	5
Solfato ammonico	„	10

Costa lire 20.50 il quintale e ne adoperai pel valore di lire 143.50 per ettaro.

Da calcoli approssimativi, ma non precisi, mi risulta che l'influenza dei due concimi fu quasi eguale, perciò in questo caso fu più conveniente il secondo dei detti concimi pel minore suo costo. Questi poi furono sparsi all'atto della semina, la qual epoca stimo più opportuna, e parte durante la rincalzatura.

Per diverse ragioni che è inutile ricordare, non potei sempre regolare le distanze più consigliabili, cioè quelle di centimetri 35 fra riga e riga e quella di centimetri 25 tra una bietola e l'altra. Tali distanze ottenni, meglio che in altri, nel lotto di terreno ove feci piantare invece di spargere il seme.

Al principio del settembre 1882 recatomi a Milano portai un campione di barbabietole della varietà *ameliorée* a quella Stazione agraria per il saggio saccarimetrico.

Non ottenni una relazione scritta, ma più tardi mi venne detto che il campione conteneva 13.20 di zucchero per cento di sugo e che il suo quoziente di purezza era di 74.

Inviai alla fine di ottobre un' altro campione di bietole della varietà Brabaut alla stessa Stazione agraria, da cui pure non ebbi relazione scritta, ma da cui seppi che il campione conteneva 9.70 di zucchero per cento di sugo e che il coefficiente di purezza era di 69.

Non posso riconoscere quale sia la causa dei due resultati diversi; cioè se la differenza dipenda dalla qualità diversa delle bietole, dall'epoca del raccolto o da altro.

Altre analisi di bietole da me ottenute furono istituite nel settembre dello stesso anno presso la Stazione agraria di Udine. Per brevità non pubblico in esteso i resultati comunicatimi e mi limito a rilevarne che i campioni delle varietà ameliorée, Brabaut e imperiale contenevano rispettivamente 8.9 e 7 di zucchero per cento di sugo.

Spiacemi di non aver fatto analizzare altri campioni in agosto, nella qual epoca forse erano più ricchi di zucchero, ad ogni modo i saggi fatti più tardi sono tanto soddisfacenti, quando si rifletta che in quell' autunno le lunghe e abbondanti pioggie cadute non erano certo favorevoli alla massima ricchezza in zucchero.

Resultati soddisfacenti nella stessa coltura ottenne pure nel medesimo anno il sig. Vincenzo Biaggini proprietario della tenuta di San Michele al Tagliamento. Egli infatti mi diede copia di una lettera in data del 15 settembre 1882, proveniente della raffineria di San Martino Veronese, ove furono inviate per saggio le barbabietole di San Michele. In questa lettera il sig. ing. F. Clerici dichiara soddisfacenti queste bietole per la ricchezza zuccherina e si offre di acquistare per la fabbrica l'intiera partita a lire 2.50 al quintale.

Quando portai a Milano il primo campione del prodotto da me ottenuto avevo colà stabilito di vendere parimenti tutto il raccolto pure a lire 2.50 il quintale, colla condizione della consegna della merce a San Martino. Prevedeva che il trasporto alla stazione di Codroipo e il porto alla ferrovia mi avrebbero divorato i tre quarti del prezzo del raccolto, cosic-

chè la coltivazione sarebbe riuscita passiva. Ma era mio desiderio di invogliare gli intraprendenti industriali della Società ligure - lombarda a stabilire una fabbrica di zucchero in Friuli, al quale scopo io aveva già offerto gratuitamente, sia il terreno che la forza idraulica, in previsione dei futuri vantaggi che mi sarebbero toccati in seguito.

Ma i disastri delle inondazioni, che interruppero le comunicazioni ferroviarie con Verona, mi impedirono la spedizione del raccolto. Perciò lasciai le bietole nei campi fino alla fine di ottobre, poi le raccolsi e le riposi in magazzini e sui fienili accatastate fino all'altezza di mezzo metro e coperte di un leggiero strato di paglia. In causa della stagione avanzata si conservarono benissimo e furono dal novembre alla metà d'aprile, a poco a poco, amministrate come foraggio ai bovini e ai cavalli.

Ora passo a presentare un breve conto della coltivazione da me intrapresa:

Spese:

Semina	L.	15.55
Zappatura, diradamento, trapianto parziale, rincalzatura	„	706.90
Raccolto e collocamento in magazzino	„	442.00
Guano S. Gobain	„	796.00
Comcime composto	„	768.75
Semente	„	160.00
Totale	L.	2889.20

Ricavo:

Barbabietole raccolte quintali 1919 a L. 2.50	L.	4797.50
Semi di barbabietole *ameliorées* ricavati da metri quadrati di terreno 3700:		
1ª qualità Cg. 118 a L. 3	„	354.00
2ª „ „ 14 „ 1	„	14.00
	L.	5165.50

Tralascio il valore delle foglie utili come foraggio e non tengo conto delle spese generali, perchè chiunque voglia dar un valore a queste, alle opere d'uomo, al lavoro degli animali, ecc. può farlo a modo suo e di confronto con le spese per altre coltivazioni.

Ricordo solo che dai miei conti suddetti risulta un ricavo netto di L. 239.60 ogni ettaro di terreno. È vero che per straordinarie circostanze le bietole non si poterono portare alla fabbrica di zucchero, ma il vantaggio ottenuto nella nutrizione degli animali fu grande e tale che questi, dopo cinque mesi, avevano guadagnato del 20 per cento.

Quanto esposi rispetto a questa coltivazione è un resoconto sommario e incompleto, ma sono convinto che, anche col raccogliere certi altri dati e coll'esporre altri particolari (come farei in simili casi qualora avessi tempo a sufficienza) avrei la conferma di non essermi illuso e potrei meglio convincere codesta Associazione agraria che in terreni simili a quelli di Fraforeano vi ha convenienza a intraprendere tale coltura.

Questa infatti non richiede necessariamente irrigazione tranne che in caso di eccezionale siccità. Quasi tutte le qualità di terreno sono acconcie all'uopo, purchè abbiano uno strato utilizzabile di circa 40 centimetri. Si richiede però che il terreno sia preparato nell'autunno e concimato a dovere all'epoca della semina. Non esito a sperare di ottenere facilmente oltre i 300 quintali di bietole se la quantità di côncime chimico, quale io ho adoperato, venisse portata a 12 quintali per ettaro.

Nelle Provincie di Milano e Verona nell'anno 1882 furono provate nove qualità di bietole da zucchero in cinque zone diverse. Esse contenevano in media 11 per cento di zucchero nel sugo ed avevano un quoziente di purezza di 78.73, quantunque i saggi siano stati fatti dal 10 al 15 ottobre, cioè forse in epoca troppo tarda, nella quale lo zucchero può essere in via di decrescimento.

Ma perchè questa coltura possa dare il massimo profitto occorre l'impianto di una fabbrica presso di noi; a tale impianto è facile concorrano società di capitalisti, purchè si trovino almeno 150,000 quintali di bietole ogni anno e quindi vi sia una superficie di terreno di circa ettari 500 dedicati ogni anno a questa coltivazione.

Le terre offerte a tal uopo dovrebbero stare nel raggio di circa sei chilometri per evitare i lunghi trasporti, vale a dire che in un tale raggio, bisogna coltivare a bietole la ventunesima parte dell'aratorio, la qual cosa chiunque può fare senza che questa coltura disturbi la rotazione agraria stabilita nei vari fondi.

Nel giornale il *Sole* del 29 scorso dicem-

bre si legge un articolo, dell'on. L. Canzi intitolato *L'inerzia agricola.* Vi si parla delle barbabietole da zucchero e vi si dicono cose assai dure, ma pur troppo vere.

Concludo proponendo che presso cotesta Associazione agraria venga aperta una sottoscrizione di agricoltori, colla quale questi si dichiarino pronti a coltivare una data estensione di terreno a barbabietole da zucchero, e che tali offerte vengano pubblicate su questo Bullettino. Raccolte, come spero, le firme per una superficie di ettari 500, la Presidenza unita ad altre persone di buona volontà faranno le pratiche per trovare gl'industriali, i quali, dietro ad una proposta concreta positiva, non mancheranno di farsi avanti.

Da parte mia sottoscrivo per la diciottesima parte del terreno che coltivo, cioè per ettari 15.

Facciamo in modo che quest'inerzia venga scossa, e che il buon esempio parta da questa regione d'Italia dove pure l'agricoltura ha un'assoluta necessità di migliorare.

Ma quello che si vuol fare si faccia presto.

Fraforeano, 20 gennaio 1884. CARLO FERRARI

Poderi d'istruzione della r. Stazione agraria e del r. Istituto tecnico.

Volendo corredare le promesse notizie sul regime osservato nelle stalle di questi Poderi, con qualche dato, che sto ancora raccogliendo, rimetto tal argomento ad altra corrispondenza, e oggi parlerò brevemente d'altro.

Il tempo singolare, quasi uniforme da circa due mesi — gelo di notte, caldo con disgelo di giorno — nel mentre favorisce le operazioni campestri, mette in pensiero per i frumenti, specialmente per quelli di semina tardiva. Già si incominciano a sentire delle serie lagnanze pei terreni forti del basso Friuli, ove il continuo gelo e disgelo pare abbia prodotto in misura inconsueta uno scalzamento delle radici. Simile danno, per ora in minima estensione, s'incomincia a notare anche qui *nei frumenti seminati tardi,* mentre che quelli seminati per tempo e bene radicati finora non soffrono punto. Mi dispiace di non avere un rullo a cilindro liscio: se lo avessi, farei comprimere tutti i frumenti, onde ristabilire, per quanto è possibile, l'intimo contatto delle radici col terreno.

Intanto si approfitta del tempo, per lavorare coll'aratro *sottosuolo* i campi destinati a granoturco, per spianare le porche con la zappa-cavallo, foggiata a spianatrice, per disporli alla prossima aratura, e si prepara con particolare cura il terreno per la semina del frumento marzuolo. Anzi non voglio tacere, che, sedotto dal bel tempo, ho arrischiato di seminare per esperimento circa 1500 metri quadrati, il giorno 25 gennaio, con tre varietà di frumento marzuolo, cioè polonico, ungherese e fiandra.

Altre cose di qualche interesse non succedono in questa stagione morta pei lavori dei campi.

Se il *Bullettino* dispone di posto, potrei aggiungere brevi notizie intorno all'allevamento di un majale.

Il giorno 9 gennaio fu macellato uno dei maiali, allevati per dare ai contadini la loro competenza convenuta di carne suina. Forse non è del tutto senza interesse il risultato dell'allevamento di questo animale, il quale venne appositamente alimentato, come per la maggior parte usano i nostri contadini.

L'animale, assieme con un fratello del medesimo parto, e destinato ad altro modo di allevamento, venne acquistato li 16 aprile 1883, 61 giorni dopo la nascita e pesava chilogrammi 17.7. Esso era di madre nostrana e di padre pure nostrano, ma con un poco di sangue inglese della razza Yorkshyre, che dalla tenuta Cicogna-Romano in Villaorba si diffuse anni fa nei dintorni. Dei due porcellini acquistati uno era tutto del tipo nostrano, l'altro in colore ed in forme simile al tipo inglese. Quest'ultimo fino al 26 settembre 1883, fu nutrito esclusivamente con erbacce raccolte sui campi dalle ragazze dei contadini, senza causare la minima spesa. Ai 26 settembre il maiale pesava chilogrammi 59. L'aumento di peso in giorni 162 fu dunque di chilogrammi 41.3 ossia chilogrammi 0.255 al giorno.

Dai 26 settembre 1883 ai 9 gennaio 1884 dunque, in giornate 105, il majale, oltre ad erbacce ed a pochi residui della cucina dei contadini, consumò quintali 2.30 di cinquantino scarto in spighe, corrispondente approssimativamente a litri 135 di grano e litri 230 di cinquantino sgranato e macinato, in totale dunque litri 365 di cinquantino.

Il peso vivo il giorno 9 gennaio era di chilogrammi 122.

L'aumento di peso vivo era:

a) per tutto il tempo di allevamento, 16 aprile 1883 a 9 gennaio 1884 (267 giorni) chilogrammi 104.3, cioè chilogrammi 0.39 al giorno;

b) per il primo periodo di nutrizione con erbacce, in 162 giorni chilogrammi 41.3 — al giorno chilogrammi 0.255;

c) per il secondo periodo, nutrizione con grano, in 105 giorni chilogrammi 63 — al giorno chilogrammi 0.600.

Sul peso iniziale di chilogrammi 17.7 si ebbe in 267 giorni un accrescimento di chilogrammi 5.9 per chilogramma iniziale.

E aggiungo ancora i risultati della macellazione, per quanto fu possibile di tenere separate le singole parti del corpo.

Risultati della macellazione del maiale.

Da 122 chili di peso vivo risultarono	In totale	Per 100 chili di peso vivo
	chilogrammi	
Sangue	4.300	3.52
Contenuto delle stomaco e degli intestini	4.050	3.31
Stomaco ed intestini vuoti	2.650	2.17
Cuore	0.400	0.32
Polmoni con bronchi	1.100	0.90
Fegato	1.400	1.14
Reni	0.275	0.22
Milza	0.150	0.12
Grasso di rivestimento	43.700	35.84
Carne, altre parti grasse, scheletro	63.000	51.66
Perdite	0.975	0.80
	122	100

E a quale scopo si fece tutto questo? Per dire il vero: per soddisfare una curiosità di indagare quanto può rendere un majale allevato col trattamento puro e semplice, come lo usano i nostri contadini.

Il conto è molto facile, perchè ne lcaso presente si ha

Spese: Acquisto dei porcellino L. 19.00
Litri 365 di cinquantino scarto a lire 8 . . . . „ 29.20
Totale L. 48.20

Entrata: Chilogrammi 118 di peso morto (fuori il sangue) a lire 90 . . . . „ 106.20
Concime (compensa il valore del lettime)
Guadagno L. 58.00

L'altro majale, che non fu ancora macellato, ebbe un regime di nutrizione diverso da quello usitato dalla maggioranza dei nostri allevatori.

San Osvaldo di Udine 26 gennaio 1884. EMILIO LAEMMLE

Le marcite di Flumignano.

Ci scrive un onor. Socio:

Mi trovavo a Mortegliano pel mercato, e sono sceso fino a Flumignano, per vedere i lavori d'irrigazione praticati dal march. Mangilli. Ne sono rimasto soddisfattissimo. Le marcite, in terreni miserabili, presentano a quest'ora un prato verde, che darà un bel taglio agli ultimi di marzo o ai primi di aprile. Una superficie abbastanza considerevole di terreno è pure stata disposta a prato irrigatorio. Il sig. Marchese ha disposto per estendere l'irrigazione ogni anno in maggiori proporzioni. I prodotti in fieno sono sorprendenti. Non si esagera a dire che quei terreni irrigati, di loro natura miseri, decupleranno il loro valore. Il march. Mangilli non dispone che di un'oncia di acqua.

Perchè non si visitano questi risultati? Perchè non si approfitta senza indugi dell'acqua del Ledra che scorre ancora in gran parte inutilmente?

Si piange la miseria. Quando i.... Boemi (?) si lamentavano di p....rassiti, barba Giove fece cadere una pioggia di pettini — Ve' che ci insulta, gridarono i... Boemi. Allora Giove apparve allo sportello dell'Olimpo e gridò: pettinatevi c......!

G. L. P.

RIASSUNTO DI CONFERENZE AGRARIE TENUTE IN FAGAGNA

Conferenza X.

(Domenica 23 Dicembre 1883).

Quando il frumento è riposto sul granaio non sono finite le cure dell'agricoltore.

Io non vi starò qui ad enumerare tutte le qualità che dovrebbe avere un buon granaio: mi basta solo di accennare ai criteri generali.

In primo luogo, il sito ove si ripone il

frumento deve presentare comodità di accesso: se voi calcolaste l'enorme sciupio di tempo che è conseguenza delle incomode scale, delle porte troppo ristrette, della cattiva disposizione delle finestre, ecc., vedreste sicuramente a quale spesa indiretta vi sottoponete per avere un ambiente male disposto.

In generale si crede che possano servire da ripostiglio pel grano, solo le stanze più alte di un fabbricato. È vero che queste riescono quasi sempre più asciutte; ma è certo che tale requisito lo si raggiungerebbe anche con locali meno distanti dal pianoterra.

L'importante è che gli ambienti ove si conservano i grani siano freschi, asciutti ed aereabili a volontà.

Le finestre di un granaio saranno numerose e rasenti il pavimento, e le porte ampie e disposte in modo da facilitare le vive correnti d'aria. Per quanto sembrino secchi, i grani che si ripongono sul granaio, essi contengono ancora una certa proporzione di umidità, la quale perdono solamente più tardi. Così l'aria che circonda il grano si arrichisce di queste evaporazioni ed ha bisogno di esser facilmente cambiata per ridiventare adatta ad appropriarsi nuova umidità: questo in ispecial modo nei primi periodi della conservazione.

A tale esigenza ci badano già quasi tutti; ma una cosa a cui pochissimi pongono attenzione, è di impedire l'entrata dell'aria umida sui granai, munendone le finestre con opportune chiudende. Dopochè il grano è già ben secco, se spira un vento sciroccale, l'aria carica di umidità, potendo liberamente entrare nel granaio, fa sì che i semi riassorbano quell'acqua, di cui si erano laboriosamente privati coll'essiccamento sull'aia e nei loro ripostigli; e così in poco tempo si perde talora l'effetto di lunghi mesi e di accurate attenzioni.

Nei giorni umidi, il grano deve trovarsi nell'impossibilità di risentire il cambiamento atmosferico, chiudendo accuratamente le imposte ed i vetri.

Questo lo dico quì specialmente, poichè da noi i scirocchi non sono infrequenti e pochissimi hanno la cura di riparare i granai dalla loro sinistra influenza.

Il grano che si appropria di nuovo l'umidità, da cui lo si aveva liberato, rimane più deteriorato nelle sue buone qualità di altro, il quale non fosse ancora ben secco.

Si è molto discusso anche intorno al materiale con cui si devono fare i pavimenti dei granai: io vi ho già detto qual è lo scopo che si deve raggiungere, cioè ambiente asciutto e fresco; e voi cercate di ottenere questo intento nel modo più economico possibile.

Buonissimi sono i pavimenti di legno; tuttavia possono servire bene anche quelli di mattoni, di terrazzo, o di pietra. Intorno a questi ultimi c'è il pregiudizio che producano umidità; ma si sa bene che *le pietre non trasudano l'acqua*, sono però facili a condensare quella dell'aria, qualora la negligenza dell'uomo permetta ad essa di stagnare sul granaio mancante della necessaria ventilazione; ovvero non se ne impedisca l'accesso dall'esterno, col chiudere le aperture nei giorni umidi.

In quanto ai mattoni da usare pei pavimenti, vi avverto di preferire quelli che sono difficili a scrostarsi. I mattoni che si logorano con facilità, e che ad ogni semplice scopatura, lasciano uno strato di polvere, sono veramente disadatti. Giacchè un grano infarinato da simili detriti, non solo perde la sua bella apparenza, ma dà origine a farine non candide e meno pregiate.

Nei primi mesi, che succedono al trasporto del frumento sul granaio, si deve distenderlo basso e rimescolarlo frequentemente. Un'altezza p. es. di 50 centimetri è quella meglio consigliabile. Così sopra ogni metro quadrato di spazio ci possono stare 5 ettolitri di grano. Più tardi, quando il grano ha raggiunto il completo essiccamento, se ne potranno far mucchi anche di doppia altezza.

Anche la forma dei mucchi è da considerarsi. Generalmente si usano i mucchi conici; ma questi non sono i meglio adatti per varie ragioni. In primo luogo il grano in tali mucchi non è uniformemente esposto all'aria. Eppoi, se in mucchi di tale forma i topi od i ladri domestici vi fanno una piccola ed abile sottrazione, voi non ve ne accorgerete facilmente. Migliori sono i mucchi disposti a profondi solchi nel primo periodo della conservazione del grano, e più tardi, piani con disegni regolari alla loro superficie. In tal modo, si ha il vantaggio di mettere tutti i semi nelle stesse circostanze di aria e di distanza dal pavimento; e si rendono

molto palesi i più piccoli guasti pei topi e le più piccole sottrazioni di ladri; od almeno chi vuol rubare, per farla franca, non può far presto: ciò che costituisce una difficoltà, e quindi una minore probabilità a perdere anche poco frumento per questa causa.

Un vantaggio dei mucchi regolari è anche quello di poter misurare facilmente la quantità di frumento che si ha sul granaio. Basta diffatto avere un metro e misurare l'altezza, la lunghezza e la larghezza di un mucchio piano, ed in pochi minuti si saprà quanti metri cubi di frumento (decine di ettolitri) contiene un granaio anche grandissimo. Coi mucchi mal disposti, bisogna spendere parecchie ore per misurare anche piccole quantità.

Cosa importantissima è di evitare la vicinanza ai granai di fienili e di concimaie. Se abbiamo fieni non ancora ben stagionati, o letamai che possono mandare le loro evaporazioni negli ambienti ove c'è del grano, questo anzichè essicarsi, si inumidisce e ne può soffrire moltissimo.

Avverto un' altra cosa.

In generale si usa riporre su gli stessi granai ove si trova il frumento anche i mazzi di spighe di granoturco appena raccolto. Questa è una pessima abitudine. Tali spighe, spogliandosi dell'umidità che contengono, la fanno ricondensare sul grano secco il quale l'assorbe e ne viene molto danneggiato. È un fatto che si conosce perfino dai nostri volgarissimi sensali, i quali dicono che il frumento si migliora fino alla raccolta del granoturco e deteriora poi: e ciò per quest' uso di conservare frumento già secco, e granoturco verde negli stessi ambienti. Voi, che ora ne conoscete il cattivo effetto, cercate di evitare questa concomitanza; e quando avete bisogno delle soffitte per riporvi le treccie di granoturco, asportatene il frumento, conservandolo in altri locali. Siate certi che così operando, anche il frumento invece di perdere in qualità, coll' invecchiare andrà migliorando.

Si sono anche proposti i granai chiusi in legno, o lamiera di ferro; si è parlato ancora di estendere l'uso dei silò pel frumento, come si pratica nella Francia meridionale, nella Spagna ed anche nella Sicilia. Ma io non ho tempo da fermarmi a discorrere di queste cose, che non hanno qui una grande importanza.

Aggiungo solo che chi avesse delle grandi casse, od anche dei tini, che pur troppo in questi anni non si adoperano più pel vino, potrebbe utilmente usarli per conservarvi il frumento dopo che si é completamente essicato. I tini p. e., che si vedono così sovente inoperosi, si potrebbe benissimo riempirli di frumento, dopo qualche mese dalla raccolta. Là, esso si potrebbe conservarlo meglio al riparo dei topi, degli insetti e dell' umidità: l' aereazione, quando il grano è secco, non è necessaria.

Vi ho promesso di parlarvi dei nemici, che possono danneggiare il frumento sul granaio. E vi avverto subito che non mi occuperò nè di uccelli granivori, nè di topi, che recano talora dei guasti non leggeri. Contro questi nemici ci sono dei mezzi così semplici per difendersene, che credo proprio inutile spendervi parola.

Mi fermerò invece sopra alcuni insetti i quali possono riuscire anche più dannosi dei sopranominati nemici, e contro i quali i nostri agricoltori non sanno che partito prendere per combatterli. Sta fra questi la *calandra o punteruolo del grano*: piccolo insetto bruno rossastro con ali dure e con una lunga proboscide. Comparisce al riscaldarsi della stagione (aprile maggio) e la femmina ha il costume di deporre circa 200 uova (uno ogni chicco di grano) nella solcatura, che hanno i semi di frumento.

Dopo sette od otto giorni l'uovo si schiude e la piccola larva si addentra nel grano e ne mangia il contenuto. La calandra del frumento produce danni molto simili a quelli che fanno i tonchi del pisello o delle lenticchie, che voi tutti avrete osservati.

La larva continua a mangiare il grano per circa un mese, indi vi si incrisalida e ne esce poi insetto alato. Le femmine, dopo accoppiate, depongono altre uova allo stesso modo che v' ho indicato per la prima generazione. Così avviene una generazione ogni mese o 40 giorni, per quattro od anche cinque volte all'anno.

In tal modo i danni del punteruolo diventano grandissimi quando esso ha cominciato a prender sede in un mucchio di grano.

Gli ultimi insetti, che compariscono verso il termine dell' autunno, non depongono uova, ma passano il verno in

una specie di torpore, dal quale non si risvegliano che a primavera: a quest' epoca ricominciano i loro guasti nel modo che v' ho detto.

La calandra del grano mena sovente delle gravi distruzioni, specialmente dove l' agricoltore non è pronto a scoprirla in sui primordi delle sue funeste intraprese.

È da notare che quest' insetto è lucifugo e si rifugia sempre nelle parti dei mucchi che sono negli angoli più oscuri, ovvero sul fondo degli ammassi. Per conseguenza nei rimescolamenti del grano, che si devono fare di spesso, si deve ben star attenti se sul fondo dei mucchi si vedono fuggire dei piccoli insetti oscuri di colore, con una specie di proboscide alla loro bocca. Anche il trovarsi dei grani bucati, od il galleggiare di alcuni semi di frumento, quando se ne getti un pugno nell' acqua, può esser indizio che il punteruolo ci sta facendo dei danni.

Dai costumi di questo dannosissimo insetto dobbiamo trarre partito per efficacemente combatterlo. Ed in primo luogo, per prevenire il male bisogna far in maniera che esso non trovi sul granaio un facile e sicuro rifugio nei fessi dei muri, nelle crepature dei pavimenti, nelle sinuosità delle tavole. I muri e pavimenti dei granai devono esser molto piani e lisci, in modo da non offrire un ricovero a questo e ad altri insetti.

E per combatterlo in via diretta, quando si osservano i primi indizi di guasto, è consigliabile di rimescolare frequentemente il grano, onde forzare tali insetti a fuggire; e nello stesso tempo, vicino al frumento che si smuove, ed in un angolo poco chiaro, far un mucchietto di grano scarto. I punteruoli, essendo disturbati dalle ripetute traslocazioni del frumento, e per fuggire la luce, si rifugiano negli angoli, dove trovano oscurità, quiete e mezzi di sussistenza. Alcuni proposero di fare negli angoli oscuri, mucchietti di orzo, che è un grano meglio preferito da tali insetti: ed anche tale suggerimento è da averlo presente, quando si sia costretti a combattere questo occulto nemico dei nostri raccolti.

I ripetuti movimenti di un mucchio di grano, ove ha preso sede il punteruolo, hanno adunque per effetto di farlo sloggiare dai mucchi, i quali c' interessano, per confinarlo in quelli, ove nulla ci importano i suoi danni. Quivi del resto si può ultimare la lotta intrapresa contro di esso, uccidendolo mediante inaffiature di acqua calda, o di liquidi soffocanti.

Vi fu chi per arrestare i danni della calandra, propose degli stromenti speciali, nei quali il frumento veniva sottoposto a dei violenti colpi meccanici: erano specie di ventilatori, i quali avevano lo scopo di projettare energicamente il grano contro qualche muro. Così, non solo si aerea il frumento e lo si espone alla luce, ma si possono distruggere le uova ed uccidere le larve, che fossero sopra, o dentro il grano. Tuttavia da noi tali strumenti non hanno finora acquistato molto credito, anche perchè il rimedio di apprestare un gradito rifugio all' insetto in un angolo, dove poi lo si uccide, presenta maggiore semplicità e più sicura riuscita.

Dopo che su un granaio si è avuto a lamentare la presenza ed il danno del punteruolo, sarebbe anche ottimo partito stendervi un piccolo straterello di paglia ed appicarvi il fuoco, colle volute precauzioni per evitare un incendio. In tal modo i punteruoli, che si erano rifugiati nei vari ripostigli del pavimento, vengono in parte uccisi dal calore, in parte soffocati dal fumo.

Passiamo ad altro e non meno temibile insetto, il quale ci danneggia il frumento sul granaio: l' alucita. Voi certo non la conoscete con questo nome; ma in ogni modo tutti avrete osservato come in certe annate, poco dopo la raccolta e la deposizione sul granaio, dai mucchi di frumento, muovendoli leggermente, o pigliandone una manata e gettandola quà e là, alla superficie, si levino delle piccole farfalle cenerognole, le quali, appena cominciato il volo, si riposano sul grano. Voi dite che il frumento *nasce;* che c' è la farfalla, che lo mangia, e ne conoscete i guasti, che sono in qualche anno gravissimi.

E appunto quella farfallina, la quale, essendo notturna, non si vede a volare di giorno, se non quando viene disturbata nei suoi riposi, che deposita le sue uova in quella specie di ripiegatura, che ha il grano di frumento. Di uovi non ne depone che uno solo ogni granello e da questo nasce un piccolo verme, il quale si insinua subito nel grano e comincia a nutrirsi del suo contenuto farinoso.

In questa distruzione la larva dell' alu-

cita ha la furberia di cominciare dall'embrione, quasi prevedesse che, divorata questa parte essenzialissima del seme, non avrebbe poi più a temere la germinazione del grano, la quale le impedirebbe di nutrirsene. In 50 o 60 giorni la larva ha finito di mangiare tutto l' interno di un seme e vi si trasforma in crisalide.

La presenza dell' alucita comincia a farsi palese talora anche per uno speciale riscaldamento, che prendono i mucchi di grano. E vi fu chi credette essere lo sviluppo dell' insetto, che determinava un tale riscaldo. Ma pare invece, che il grano si riscaldi solo quando si porta sul granaio non perfettamente secco e che questo riscaldo, un pò colla temperatura, un pò col rammollire i tegumenti del seme, favorisca lo sviluppo degli insetti (i quali han già deposte le uova sui grani) e ne faciliti molto l'addentrarsi nel grano. Ciò significa che, se un grano non ha già sopra di se stesso i germi di tale insetto, il riscaldamento non lo potrebbe far comparire: ma se le uova ci sono, quel calore offre condizioni favorevolissime all'alucita.

Sembra che le farfalle le quali iniziano il guasto siano quelle che nascono ancora in campagna da grani deposti nel terreno e che già ne contenevano le crisalidi. Tali farfalline deporrebbero le loro uova sui chicchi quando tuttora si trovano nelle spighe in campagna, o legate in covoni e raccolte sotto i porticati. Da queste prime uova nascerebbero poi le larve che darebbero nuove farfalle in luglio. E sono appunto queste ultime quelle che si notano sui mucchi di frumento e che moltiplicano i danni della prima generazione, la quale generalmente reca guasti leggerissimi, e non sarebbe da averne paura, se non fosse il prodromo di maggiori danni futuri.

Vi parlerò dei rimedi contro questo parassita dopo avervi descritto un altro insetto, che porta danni consimili e che si può combattere presso a poco allo stesso modo.

La tignuola del frumento è una farfallina notturna che, per il colore e per la dimensione somiglia all'alucita che vi ho or ora descritta. Solamente le larve di questa tignuola, quantunque le loro uova vengano deposte sul grano come quelle dell'alucita non si introducono nell' interno del seme, ma lo divorano rosicchiandolo dall'esterno all' interno. Anzi ogni larva appena nata, comincia a tessere una specie di ragnatela nella quale involge alcuni semi, di cui poi si nutre. È per questo che ci accorgiamo della presenza di tal parassita dall' osservare che la superficie dei mucchi di frumento è come tutta involta da un velo sericeo, e smovendo leggermente, i grani non si mostrano sciolti, ma si muovono come se fossero in piccole saccoccie, che li tengono suddivisi in tante porzioni.

Tanto la tignuola come l' alucita danneggiano in ispecial modo la superficie dei mucchi e per impedire, almeno parzialmente, i loro guasti vi fu chi ha suggerito di fare dei grandi mucchi di frumente, onde esporre poca superficie danneggiabile da tali parassiti. Anche questo potrebbe esser un ottimo espediente quando il grano fosse perfettamente secco.

Più efficace sarebbe tuttavia il fare in modo che un frumento del quale si prevede il guasto, fosse mantenuto per almeno 24 ore in un ambiente ove ci fosse un' aria non respirabile.

Voi sapete che tanto gli animali elevati, quali sarebbero i buoi, il gatto, il cane i polli ecc. come gli animali inferiori, come i vermi e gli insetti, hanno bisogno di aria pura per respirar bene. E anche l'alucita e la tignuola non isfuggono a questa legge generale. Così, quando si avessero granai ben riparati da porte e da invetriate, si potrebbe svolgere in essi del fumo di carbone, bruciando sul granaio alcuni bracieri di carbonello, ovvero accendere un paio di chilogrammi di zolfo per ogni spazio di 100 metri cubici, ovvero svolgere dell' acido solfidrico (versando un acido sopra il solfuro di ferro).

Ma tutti questi mezzi per rendere irrespirabile l' aria del granaio e quindi far morire soffocati gli insetti che ci danneggiano, hanno l' inconveniente di non permettere uua buona sorveglianza sul loro svolgimento. Giacchè mentre questi gaz vengono prodotti sul granaio neanche l' uomo può entrarvi, altrimenti vi resterebbe soffocato. Quando si usano, dopo averne promosso lo svolgimento, bisogna chiudere perfettamente tutte le aperture e lasciare così per un giorno almeno, indi lasciar aperte per un paio d' ore onde dar tempo all' aria di cambiarsi, prima di entrare nell' ambiente.

(Continua) F. VIGLIETTO

DOMANDE E RISPOSTE

4. (1) — *Dove si potrebbero acquistare in Provincia dei salici che dieno vimini per la fabbricazione di cesti ecc.?*

Lo Stabilimento agro-orticolo di Udine potrebbe fornire anche quest'anno talee di salici da cesti; per il venturo anno avrà disponibili anche barbatelle.

Del resto per chi volesse fare dei vivai da se, è opportuno avvertire che una varietà di *Salix amigdalea* è anche quella che cresce spontanea nel Torre, ed è precisamente di tale varietà che si usa per fabbricare cesti e cestelle nel grande stabilimento di Fojano illirico. G. Rho

5. — *Qual' è la miglior epoca per imbottigliare il vino?*

I vini che si vogliono passare in bottiglia possono essere vini ordinari che occorrono pel giornaliero consumo, e che non sarebbe prudente lasciar nelle botti, le quali venendo scemate ad ogni spillata, non possono mantenere al vino la freschezza del suo sapore. Ma in generale si imbottigliano i vini fini che si intendono conservare lungamente.

È specialmente per questi ultimi che si deve avere delle particolari attenzioni.

In primo luogo il vino che si destina all'onore della bottiglia deve esser limpidissimo: grave difetto sarebbe che presentasse poi qualche sedimento, cosa che costituirebbe un continuo pericolo pel vino. Per questo è bene attendere almeno un anno prima di passare in bottiglia i vini. Così questi liquidi, avendo risentito l'influenza di un estate e di due inverni, hanno avuto tempo di completare la loro fermentazione e di spogliarsi dei materiali facilmente depositabili.

Anzi credo che l'epoca più opportuna per imbottigliare i buoni vini sarebbe il gennaio o febbraio del secondo inverno dopo la loro fabbricazione. Così avran potuto esser travasati almeno un cinque volte prima di quest'epoca e la botte che li contiene sarà perfettamente libera da deposito.

Il febbraio ed il marzo sono molto propizi a questa operazione perchè son mesi freddi, e scegliendo in essi le giornate più asciutte e rigide, si ha una maggiore garanzia di lunga durata.

I vini che fossero torbidi, si consiglia di chiarificarli prima di passarli nelle bottiglie.

È pratica buona, ma v'assicuro che se un vino è ben fatto e ben governato nell'anno e mezzo circa che precede la sua imbottigliatura, raramente avrete bisogno di chiarificare. Questo almeno pei vini neri. Pei bianchi è più frequente il caso di dover chiarificare artificialmente.

Vi sono di quelli che imbottigliano nella primavera (p. e., a Pasqua) del primo anno in cui i vini vengono fabbricati. Pei vini da serbar poco tempo e di piccolo rilievo potrà passare. Ma si può esser certi che in tal modo quasi tutte le bottiglie faranno deposito e non poche spumeranno quando si aprono. E anche l'*allegria* dello spumare, che a qualcuno piace, è un difetto grave che rende poco pregiato il vino ed è indizio di negligenza o di ignoranza. Si capisce che chi imbottiglia per bever poi in famiglia il vino che ha fabbricato, può cavarsi anche questo capriccio di tener del vino che spumi. Ma il vero agricoltore che fa per vendere o per conservare a lungo, deve sfuggire questa tentazione; a meno che non si tratti di vini speciali che si suole presentare spumanti. F. V.

6. — *Quali sono gli erpici più consigliabili per l'erpicatura dei prati?*

L'abbiamo accennato anche rispondendo alla prima domanda del numero precedente. Ottimi erpici per prato sono gli Howardt in due o tre sezioni, e buonissimi sono ancora quelli romboidali e quelli snodati sistema Eckert. Non avendo questi, può servire anche l'erpice comune, colla sola avvertenza che essendo rigido, non si adatta alle depressioni del terreno.

Qualcheduno crede che gli unici erpici pel prato sieno quelli a *catena*. Questi sono troppo deboli per istrappare i muschi e rompere la spugnosa cotica superficiale. Sono buoni dopo un'erpicatura fatta coll'erpice Howardt, o col nostrano, per riunire la materia che si leva; ma adoperati dapprincipio, sarebbero troppo blandi e porterebbero ben poco effetto.

(1) Nel numero precedente per un errore abbiamo posto davanti alle *domande nuove* i numeri 1, 2 e 3 invece di 4, 5 e 6.

Buonissimi erpici in ferro tanto a zig-zag, come a rombi, ne fabbricano in Udine le officine De Poli, Ridolfi, Feruglio e tante altre. Sono attrezzi eccellenti e che meriterebbero di esser diffusi, non solo per adoperarli pei prati, ma anche in tutte quelle operazioni campestri in cui si usa l'erpice comune.

Aggiungo per incidenza, che l'erpicatura non giova solo ai prati vecchi con e senza muschio; ma riesce utilissima a tutti i prati nuovi ed anche ai trifogli e medicai.

Giacchè le punte dell'erpice rompono quel malaugurato indurimento che c'è alla superficie del suolo e si facilita il primo svolgimento delle erbe a primavera: l'erpicatura è in sostanza una sarchiatura.

F. V.

NUOVE DOMANDE

7. — *Desidero conoscere la composizione ed i prezzi relativi all'azoto, acido fosforico e potassa dei seguenti concimi: stallatico di cavallo e di bue, crisalidi, perfosfato di calce, cenere e pozzo nero. Preferirei analisi fatte sopra campioni tolti da concimi che sono in commercio anche ad Udine.* P.

8. — *Come dovrei somministrare il concime alle viti?* C

9. — *Come somministrare lo stallatico di cavallo alle piante arboree?* M.

FRA LIBRI E GIORNALI

I dodici-quarantotto peri pei dodici mesi dell'anno.

Con questo titolo abbastanza strano la *Maison de Campagne* (nei due numeri del corrente gennaio) riporta uno studio interessante fatto dal sig. Bissieres arboricoltore a Lot de Garonne. L'autore ci descrive le cure e le peripezie che ha dovuto attraversare prima di giungere, in venticinque anni di osservazioni, ad ottenere dei peri maturanti in ciascun mese dell' anno.

Ma finalmente l' ostinazione di voler riuscire gli fece raggiungere il suo intento. E dopo aver trovato delle piante le quali maturavano in uno od in altro dei mesi dell'anno, le riunì in quattro serie di dodici varietà ciascuna; una varietà per mese e per serie.

La prima serie comprende le dodici varietà, secondo Bissieres giudicate migliori; la seconda, la terza e la quarta dozzina vengono ordinatamente dopo per la bontà delle frutta.

Siccome però *de gustibus non est disputandum*, riportiamo qui tutte e quattro le serie che formano ciò che Bissieres chiama i dodici-quarantotto peri pei dodici mesi dell' anno.

Prima serie.

Varietà ed epoca di maturità.

1. Beurré Giffard, dalla metà di luglio alla metà di agostó.
2. Bon-Chrétien Williams, dalla metà di agosto alla metà di settembre.
3. Beurré Goubault, dalla fine di agosto alla fine di settembre.
4. Bergamote Lucrative, dalla fine di settembre alla fine di ottobre.
5. Duchesse d'Augonlême, dalla metà di ottobre a gennaio.
6. Beurré Clerjean, novembre - dicembre.
7. Beurré d'Aremberg, da novembre a febbraio.
8. Bergamote de Pentecôte, da novembre a aprile.
9. Olivier de Serres, febbraio - marzo.
10. La Quintinie, marzo - aprile.
11. Bézi de mai, da marzo a maggio.
12. Ravernier de Boulogne, da aprile a luglio.

Seconda serie.

1. Epargne, metà luglio.
2. Beurré de l'Assomption, fine di luglio e agosto.
3. Beurré superfin, fine di agosto e settembre.
4. Delice de Louvenjoul, metà settembre e ottobre.
5. Beurré Thérèse, ottobre - novembre.
6. Belle de Noël, novembre - dicembre.
7. Beurré de Luçon, da novembre a gennaio.
8. Doyenné d'Alençon, da dicembre a febbraio.
9. Bergamote d' Esperen, dalla fine di dicembre ad aprile.
10. Bon-Chrétien d'hiver, da gennaio a maggio.
11. Sénateur Messelman, da aprile a giugno.
12. Léon Leclerc de Laval, da febbraio a luglio.

Terza serie.

1. Amiré Johannet, fine giugno-luglio.
2. Bellissime d'été, da metà luglio a metà agosto.
3. Souvenir du Congrés de Lyon, agosto-settembre.

4. Beurré d'Amanlis, settembre-ottobre.
5. Baronne de Melle, ottobre-novembre.
6. Beurré d'Iel, novembre-dicembre.
7. Passe-Colmar, da dicembre a marzo.
8. Joséphine de Malines, da novembre a febbraio.
9. Bézi-Incomparable, da novembre a marzo.
10. Luise-Bonne dê Printemps, da febbraio ad aprile.
11. Beurré Belwilier, da marzo a giugno.
12. Beurré de Noirchain, fino in giugno.

Quarta serie.

1. Blanquet hâtif, fine giugno e luglio.
2. André Desportes, metà luglio e agosto.
3. Manchalard, agosto-settembre.
4. Bonne d'Ezée. settembre.
5. Bonne-Louise d'Avranches, metà settembre a metà ottobre.
6. Fondante des Rois, settembre-ottobre.
7. Beurré Bachelier, da ottobre a dicembre.
8. Villiams d'hiver, da dicembre a febbraio.
9. Basse-Crassanne, da gennaio a marzo.
10. Bergamote de Jodoigne, da marzo a maggio.
11. Fortunée de Printemps, da febbraio a giugno.
12. Belle Angevine, fino in giugno.

Abbiamo riportato questa specie di scoperta la quale nella sua umiltà potrebbe servire assai bene nella scelta dei propri fruttiferi. Ciò in ispecial modo per chi coltiva per la propria tavola; basterebbero dodici alberi opportunamente scelti e ben tenuti per aver pere tutto l'anno. Capite bene che importa far attenzione a questi risultati della lunga esperienza.

Conservazione dei pali di legno.

Leggiamo nell'*Oesterreichisches Landwirthschaftliches Wochenblatt:* Affine di impedire l'infracidimento dei pali di sostegno infissi nel suolo, e dei manufatti in legname che debbono essere sepolti o sommersi nell'acqua, si suole ordinariamente, (malgrado tutti i vari suggerimenti che si danno in proposito) o spalmare di catrame, o carbonizzare superficialmente il legno. Se entrambi questi espedienti, dappertutto noti ed adottati, non raggiungano completamente il loro scopo dipende da ciò soltanto, che essi non vengono impiegati contemporaneamente; bensì or l'uno, or l'altro. Se invece il palo appuntito venisse carbonizzato fino ad una altezza un po' superiore della linea fino alla quale dev'essere infisso nel suolo, od esser soggetto all'azione dell'acqua, qualora vi dovesse esser immerso, (ed è precisamente lungo questa linea, come è noto, che i pali si rompono più facilmente nell'atto che si strappano) e quindi, prima del suo completo raffreddamento, venisse spalmato con catrame di legno finchè lo strato di carbone non ne assorbe più, si otterrebbe una notabile durevolezza del legno. L'acido acetico e gli oli volatili del catrame evaporano durante l'asciugamento, e rimane, a riempire i pori del carbone, una resina solida, che, intimamente unito con quello, forma sulla porzione di palo esposta ai guasti, uno strato impermeabile ed indistruttibile.

Impiego dell'acqua distillata.

Il *Journal des Brasseurs* richiama l'attenzione sui vantaggi che in molti casi possono derivare dall'impiego dell'acqua distillata. Se si adopera, p. e., per l'infusione di caffè, si resta sorpresi nel trovare tale bibita molto più gradevole di quando si usa l'ordinaria acqua potabile. Anche nella fabbricazione della birra l'acqua distillata influirebbe nel senso di migliorarne la qualità.

In ambo i casi l'attitudine dell'acqua distillata dipende dal fatto che essa è del tutto priva di sali terrosi, disciolti più o meno in tutte le acque potabili, i quali combinandosi colle sostanze che costituiscono il profumo del caffè, del the, del luppolo, ecc., le precipitano e rendono le bevande meno gradite; od almeno fanno sì che occorra una maggior dose di infuso per produrre lo stesso sapore che potrebbesi ottenere, con minor quantità usando l'acqua distillata.

Fin qui presso a poco il giornale citato.

Noi riportiamo tale notizia, non già perchè essa rappresenti una nuova scoperta: è molti anni che queste cose son note agli studiosi. Ma la diffusione di queste verissime nozioni può tornar utile specialmente in quei luoghi ove l'acqua che ordinariamente si usa è carica di sali minerali disciolti. Tale, p. e., è la condizione dell'acqua delle fontane di Udine.

Anzi per quei siti che hanno acque potabili *dure*, o, come si dice, *crude* sarebbe consigliabile preferire per la cottura dei cibi, l'acqua piovana (escludendo quella delle prime pioggie che vengono dopo alcuni giorni di bel tempo, perchè queste lavando l'atmosfera, possono esser cariche di materie estranee) ovvero anche quelle provenienti dallo scioglimento del ghiaccio o della neve.

Tali acque sono insipidissime per bere, ma sono quasi pure, e per conseguenza devono partecipare alle ottime qualità dell'acqua distillata.

A Londra, usando acqua piovana per per fare il the, occorre un buon terzo di foglia in meno di quando si adopera l'acqua del Tamigi.

COMMERCIO SERICO

Udine, 21 gennaio 1884.

Siamo ancora ben lungi dal vedere avviato questo, altrettanto importante quanto bersagliato, commercio serico in quella fase di assetto rassicurante che a buon diritto le condizioni generali dell'articolo potevano lasciar sperare. Tutto quello che si seppe ottenere dal contegno apparentemente bellicoso dei detentori si conclude, finora, a lire 1 maximum 1.50 d'aumento, che non sempre facilmente la fabbrica concede sui miserabili prezzi praticatisi in sulla fine di novembre, vale a dire una terza parte circa del ribasso che subì l'articolo nei primi cinque mesi dell'attuale campagna. Miglioramento questo illusorio pel filandiere che deve pagare in giornata da 50 a 75 centesimi di più la galetta dei prezzi che correvano in novembre, e quindi con un maggiore costo in seta di due a tre lire.

Da molti studi fatti da industriali italiani e francesi e da persone competenti in fatto di dati statistici, da minute ed accurate indagini di confronto per stabilire se le cifre che offre la statistica corrispondano alle presunte esistenze, e dalla valutazione di questi con quelle che a pari epoca si presume esistessero nell'ultimo decennio, si possono ritenere come stabiliti i dati seguenti: che il raccolto mondiale (limitatamente, rispetto alle sete asiatiche, a quella parte che viene importata in Europa ed in America) è minore nell'attuale campagna di almeno dieci per cento in confronto al raccolto medio dell'ultimo decennio, che tutta la massa di vecchie esistenze vennero quasi intieramente smaltite, e che forse da vent'anni non esistevano, almeno visibilmente, depositi poco rilevanti come attualmente nei grandi mercati di Londra, Lione e Milano e negli altri minori centri commerciali. Per completare i dati di confronto occorre aggiungere che dopo la sparizione di quasi tutte le piccole filande, la seta è ora assai più concentrata e visibile e ben di rado avviene, come avveniva fino a pochi anni or fa, che taluni filandieri detengano il prodotto di due e tre annate. Così, dopo la sparizione della massima parte dei negozianti in sete che comperavano dai filandieri per vendere a tempo opportuno alla fabbrica, la seta non si arresta più che scarsamente nei magazzini del commerciante, e meno ancora nelle mani del filatoiere, altra volta compratore egli medesimo, oggi rovinato e costretto a lavorare a meschina fattura per conto della fabbrica. Per lo meno la metà del prodotto passa oggi direttamente dalla filanda alla fabbrica e noi, in Friuli, abbiamo la prova di ciò nel fatto che, nel mentre producemmo nel primo semestre della campagna almeno 80,000 chilogrammi di seta, tutto sommato non ne troveremmo disponibili in giornata la decima parte in questo momento.

Ora, date tali circostanze di fatto e considerato che la fabbrica, sia poi un articolo od un'altro, lavorò attivamente tutto questo periodo, ed è fornita di commissioni promettenti un lavoro continuativo, ne dovrebbe risultare (a meno che tutto il mondo non s'inganni) che arriveremo al nuovo raccolto con depositi decisamente inferiori, forse sensibilmente inferiori all'ordinario; nè sarebbe improbabile che, se per giunta si verificasse un raccolto deficente tornasse in campo quella speculazione che da sei ad otto anni non dà segno di vita. Ai ridicoli prezzi di 50 lire, sarebbe il caso di vedere in un mese l'aumento del 50 per cento.

Tutto ciò sta nel possibile e, chi scrive non vedrebbe che la ripetizione di quello che più volte ebbe a vedere in questo singolare commercio fertile, più che qualsiasi altro, di improvvisi e strani mutamenti di scena.

Ma abbandonando la facile poesia del sognare, per tornare all'ardua prova del vivere, in giornata si dura fatica ad ottenere 50 lire per una buona seta a vapore, e 54 per filande di primo merito, nel mentre si pagarono nei decorsi giorni galette che costituiscono il costo effettivo di 50 lire per la prima e di 53 a 54 per la seconda categoria! Si dirà che i filandieri speculano sul futuro, se ciò fosse vero, per parte nostra troveremmo la cosa ben giustificata, ma temiamo invece che si tratti di un fatto morboso di cui da qualche anno è attaccata questa povera industria serica. Confessiamolo, un po' di manìa l'abbiamo di vedere il fumainolo delle nostre filande ad indicare da lontano un'attività che meriterebbe miglior compenso. Tanto fumo e tanto poco arrosto.

Pochissimi affari in sete, perchè tre quarti delle filande lavorano per impegni in corso, invece in galette si combinarono e si trattano affari a prezzi sempre più fermi, essendo i depositi ridotti a meschina importanza. Robe gialle di merito si pagano facilmente lire 12, verdi 11 se di buona rendita. Cascami tutti in qualche miglioramento.

27 gennaio 1884.

Facciamo luogo alle relazioni che precedono, se anche di data non recente, in quanto che le consideraz.oni ivi svolte sono valide anche in giornata, continuando lo stesso andamento

d'affari. Anzi, se si eccettuano alcune contrattazioni in galette avvenute questi ultimi giorni a prezzi molto sostenuti, cioè lire 10.75 per roba verde da chilogrammi 4.30 a 4.40 d'impiego e roba classica gialla a lire 12, impiego poco meno di 4 chilogrammi, gli affari in sete sono divenuti più calmi e stentati, e le vendite di pochissimo rilievo. La fabbrica diffida sulla continuazione del sostegno da parte dei detentori e vorrebbe forzare nuovamente la posizione astenendosi da acquisti oltre il bisogno giornaliero. La speculazione rimane sempre del tutto estranea ed è più che mai necessario che i detentori si mantengano ben fermi, perchè la più piccola concessione che facessero potrebbe trascinare di nuovo i prezzi sulla via del ribasso, ed invece nulla giustificherebbe un improvido contegno da parte dei detentori, bastando la determinata volontà per impedirlo e costringere la fabbrica a pagare almeno il rialzo che seppero provocare i detentori di galette mercè la loro fermezza. Sulla base di 50 lire le sete classiche, con depositi tutt'altro che abbondanti, si può tranquillamente andare incontro al futuro, specialmente con la prospettiva della invasione della malattia nella China, la quale, aumentuandosi, potrebbe apportare un sensibile cambiamento nelle tristi condizioni dell'articolo.

Pare che, finalmente, si cominci a comprendere generalmente che il vero guaio per i prezzi delle nostre sete sta nel disastroso sistema di spedire all'estero roba non richiesta, perchè da qualche giorno sono più frequenti le commissioni dalle piazze di consumo, il che vuol dire che non si trovano sul luogo tutti gli articoli voluti. In questi casi riesce più facile ottenere una qualche miglioria, nel mentre all'incontro l'articolo si discredita quando se ne trova a volontà e lo si offre con insistenza.

Sulla nostra piazza gli affari sono pressochè nulli, le esistenze disponibili essendo estremamente scarse, senza possibilità di prossimi rinforzi, perchè quasi tutte le filande lavorano per contratti a consegna. Sappiamo che corrono offerte per nuovi contratti a consegna, il che vuol dire che, nel mentre la fabbrica cerca di deprimere i prezzi sulla merce pronta, prudentemente si assicura quella materia che le occorre per la primavera.

C. Kechler

NOTIZIE VARIE

Concorso per allieve casare. — Il Ministero di agricoltura con lettera 15 corrente, invitava la nostra Associazione agraria Friulana a voler indicargli una o due donne le quali potessero utilmente frequentare il corso di caseificio che si terrà in Talamona (Provincia di Sondrio) a cominciare dal 10 febbraio prossimo. La Presidenza dell'Associazione ha già aperto il concorso, e speriamo che qualcheduna vorrà approfittare delle premure e della deferenza che il Ministero dimostra per la nostra Associazione agraria.

Le donne prescelte riceveranno dal Ministero lire 70 per ognuno dei quattro mesi che durerà il corso, ed avranno il solito indennizzo pel viaggio.

∞

Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago. — Abbiamo ricevuto una breve relazione intorno all'operato di quest'attivo Comizio agrario. In essa la Presidenza (presidente A. Valsecchi, segretario avv. Concari) ci apprendono come durante l'anno 1883, il detto Comizio abbia fatto tenere parecchie conferenze agrarie su argomenti che interessavano quei luoghi, non solo a Spilimbergo ma anche in altri villaggi ove si estende la giurisdizione del Comizio; come il Comizio abbia fatto acquisto di alcuni stromenti agricoli, arrichendo la sua collezione che già incontra nei desideri dei soci i quali adoperano, fin troppo, simili attrezzi; come abbia promosso il consumo del sale pastorizio, portandolo da pochi quintali che era prima dell'istituzione del Comizio, a più che quintali 300 nell'anno testè decorso.

Si lamenta la Presidenza di questo Comizio di non aver potuto allogare alcuni premi indetti per eccitare a speciali miglioramenti, e nemmeno quello che il benemerito dott. A. Pari ha offerto, per mezzo del Comizio di Spilimbergo-Maniago, a vantaggio dei pellagrosi.

Anche l'Osservatorio bacologico, ad onta degli incoraggiamenti pecuniari della Provincia, non si potè finora stabilirlo.....

Questo ed altro fece il Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago, questo ed altro sperava di fare. E noi ci congratuliamo con esso dei risultati già ottenuti, sperando che vorrà fiducioso proseguire la sua opera utilissima per quelle popolazioni che cavano dalla terra e dalle industrie agricole i loro mezzi di sussistenza.

Tanto più che il Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago trovasi in buone condizioni finanziarie, avendo ora chiuso il suo bilancio annuale con un civanzo di lire 537.81, e con qualche credito non peranco esatto.

È da sperare che il benemerito Consiglio direttivo del Comizio non vorrà arrestarsi davanti alle difficoltà che può incontrare nell'adempimento delle sue mansioni veramente proficue alla sua regione. Se non può far molto, come si capisce sarebbe suo intenso desiderio, faccia il poco che gli consentono i mezzi di cui dispone e le condizioni dell'ambiente ove gli è dato spiegare la sua attività.

Ma noi ci lasciamo correre a dar consigli a chi non ha certo bisogno della nostra parola per battere ostinatamente la via che si è accinto a percorrere.

Ce lo perdoni la Presidenza, ed ascriva la nostra facilità a dar suggerimenti un po' alla consuetudine di ogni..... professore, ma molto più all'affetto grandissimo che nutriamo per tutte quelle istituzioni le quali, in qualunque modo, possono poco o molto contribuire al benessere delle popolazioni rurali.

Bibliografie.

Riassunto delle conferenze di Caseificio tenute a Tolmezzo dal D.r Besana, raccolte dal dottor Zambelli e rivedute dall'autore. — Con questo titolo uscirà fra giorni un opuscolo ricco di nozioni pratiche intorno al Caseificio, adorno di numerose figure intercalate nel testo, scritto con stile facile ed adatto all'intelligenza di tutti. Tale opuscolo verrà mandato gratuitamente a tutti i soci dell'Associazione agraria Friulana: alcuni esemplari saranno pure vendibili a vantaggio dell'Associazione la quale sostiene le spese di tale pubblicazione.

Le Latterie sociali in Friuli. — Con questo titolo la nostra Associazione agraria ricevette un opuscolo degli avvocati L. Perissutti e G. A. Ronchi, estratto dalla Cronaca della Società alpina Friulana, anno II, 1883.

È un lavoro di piccola mole, ma preziosissimo pei dati che riporta intorno alle Latterie sociali già esistenti ed intorno ad alcune di quelle che si spera costituire. Se la nostra parola potesse valere di incoraggiamento, saremmo ben lieti di unirla a quella dei molti che cominciano a riguardare l'alpinismo, non solo come distrazione per dilettanti, ma come mezzo per apportare un qualche vantaggio alle neglette popolazioni dei monti.

Inteso nel senso di maggiormente sviluppare i principi di civiltà e di associazione fino nei più remoti centri abitati delle nostre montagne, l'alpinismo potrebbe riguardarsi come un santo apostolato.

Gli alpinisti friulani, che sono già tanto benemeriti, avendo largamente contribuito agli studi geografici e geologici coi lavori degli illustri Taramelli e Marinelli, possono oggi raccogliere altra messe di benemerenza diffondendo fra le popolazioni dei *monti* le cognizioni opportune per cavare dalla pastorizia più larghi compensi.

E così ci pare la intendano gli autori dell'opuscolo regalatoci. *Exelsior* è il loro motto, non solo in fatto di salite e di esplorazioni, ma anche nel procurare il benessere dei luoghi ove gli alpinisti vanno a cercare una meritata distrazione dal quotidiano lavoro.

Dal dottor G. B. Romano abbiamo ricevuto un opuscoletto intitolato: *Le piante pratensi dei pascoli del Pavese e della Lomellina;* lavoro consimile a quello ben noto: *Dizionario di piante da foraggio* altra volta stampato in questo Bullettino dallo stesso autore.

Al dottor Romano ed a tutta la Redazione della Pastorizia del Veneto siamo grati delle gentili parole rivolteci nell'ultimo numero del mese corrente. Abbiamo davanti a noi un vastissimo campo sul quale tanto la Pastorizia come il Bullettino possono concordemente lavorare pel bene delle popolazioni campestri.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr.							Umidità						Vento media giorn.		Pioggia o neve		Stato del cielo (1)		
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	assoluta ore 9 a.	assoluta ore 3 p.	assoluta ore 9 p.	relativa ore 9 a.	relativa ore 3 p.	relativa ore 9 p.	Direzione	Velocità chilom.	millim.	in ore	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Gennaio 14	18	759.1	-0.8	4.9	1.1	5.4	0.68	-3.0	-5.8	2.03	2.06	2.50	46	32	50	N 14 E	5	—	—	S	S	C
» 15	19	754.2	0.4	5.6	1.3	6.2	1.62	-1.4	-3.4	2.65	2.39	3.18	56	35	62	N	1	—	—	C	S	S
» 16	20	758.2	1.2	7.5	3.1	8.1	2.68	-1.7	-4.6	2.95	2.55	3.01	58	33	52	N 14 E	5	—	—	S	S	S
» 17	21	759.6	2.9	8.3	3.7	9.5	3.77	-1.0	-3.4	2.89	2.92	3.27	50	36	54	N	5	—	—	M	M	S
» 18	22	762.4	5.0	10.1	4.4	10.6	5.15	0.6	-2.1	3.21	3.07	3.62	48	33	57	N	3	—	—	S	S	S
» 19	23	765.4	2.7	7.7	2.6	8.5	3.63	0.7	-2.7	3.75	8.68	3.87	66	47	60	N	2	—	—	M	M	S
» 20	U Q	762.9	2.1	7.7	4.9	8.8	3.62	-1.3	-4.5	3.73	4.09	3.71	68	52	57	N E	14	—	—	C	C	S
» 21	25	763.7	3.8	8.4	3.1	9.5	3.97	-0.5	-4.3	3.04	3.76	3.82	49	45	66	W	2	—	—	S	S	S
» 22	26	762.7	3.2	10.0	3.1	11.0	4.25	-0.3	-3.7	3.97	3.96	4.21	67	43	73	N	1	—	—	S	S	S
» 23	27	756.2	1.8	4.5	3.1	4.9	2.00	-1.8	-4.0	5.04	4.79	5.23	96	76	91	N 9 E	6	—	—	NB	C	NB
» 24	28	746.3	4.3	6.3	4.5	7.3	4.28	1.0	1.0	5.80	5.82	4.50	92	82	72	N 7 E	13	—	—	C	C	S
» 25	29	753.2	4.1	8.1	2.9	8.8	4.45	2.0	-0.8	2.30	1.48	2.34	36	18	41	N 19 E	34	—	—	S	S	S
» 26	30	752.9	1.3	5.8	0.1	6.4	1.62	-1.3	-3.8	2.56	2.08	2.48	51	30	53	N	5	—	—	S	S	S
» 27	31	745.3	2.3	3.9	3.3	4.2	1.95	-2.0	-4.9	3.16	5.39	5.31	57	88	91	N 6 W	22	10	7	C	P	C
» 28	L.N	746.2	1.4	5.5	2.3	5.8	2.38	0.0	-2.7	4.70	4.80	4.11	93	71	75	N	1	—	—	NB	M	

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Dott. Federico Viglietto, redattore.

della Stazione stessa e di fornirgliene a proprie spese cento esemplari.

A tali contribuzioni corrispondono per l'Associazione:

1° il diritto di essere rappresentata da uno dei propri membri nella Giunta di vigilanza dell'Istituto e nel Consiglio amministrativo della Stazione;

2° il diritto ad un abbuono del 50 per cento in favore dei Soci sul prezzo indicato dalla tariffa per le analisi della Stazione, quando il prezzo stesso superi la spesa dei necessari reattivi.

L'Associazione procura a particolare vantaggio dei proprii membri che ne fanno richiesta, l'uso temporario di macchine ed altri strumenti rurali del Deposito governativo, istituito presso la Stazione sperimentale suddetta.

Per reciproche concessioni fatte nell'atto di fondazione dello Stabilimento agro-orticolo in Udine (febbraio 1863), l'Associazione procura l'istruzione nell'orticoltura e nel giardinaggio agli orfani raccolti nella Pia Casa di Carità e ad altri giovani, secondo la capacità dello Stabilimento.

Prospetto delle macchine e attrezzi rurali esistenti nell'anno 1882 presso il Deposito governativo annesso alla r. Stazione agraria sperim. di Udine.

N. progr.	DENOMINAZIONE della macchina o strumento	SISTEMA
1	Conservatrice di seme bachi	F. Orlandi
2	Aratro (Aquila) con coltro, marca $19\frac{1}{2}$	Allen
3	Id. » 20	Id.
4	Id. » 22	Id.
5	Id. » 23	Id.
6	Aratro volta-orecchio	Ransoms & Sims
7	Id.	Americano
8	Id. con avantreno a due ruote R. M. G. I.	Eckert
9	Aratro prussiano	Sack n. 1
10	Aratro demone, marca 22	Giac. Tomaselli
11	Id. » 23	Id.
12	Scarificatore n. 1 per vigneti	Vernette
13	Aratro Vernette n. 2 »	Id.
14	Id. » 3 »	Id.
15	Attiraglio per aratri ai n. 64, 65, 66, 67	Id.
16	Scarificatore n. 6 a 5 vomeri	Colemann
17	Rincalzatore mezzano	Giac. Tomaselli
18	Sottosuolo E. M. M. P.	Eckert
19	Aratro trivomere	Howard
20	Erpice romboideo	Valcourt
21	Id. a catena a due cavalli	Giac. Tomaselli
22	Id. composto n. 15	Howard
23	Seminatoio a mano	Sack
24	Seminatoio id.	Bodin-Cantoni
25	Seminatrice a cavalli	Garret
26	Id.	Sack
27	Zappa a cavallo	Dombasle
28	Id.	Cantoni
29	Mietitrice a cavalli	Burdick
30	Falciatrice a cavalli	Samuelson
31	Rastrello a cavallo	Ransomes
32	Spandifieno a un cavallo	Id.
33	Trebbiatrice a mano	Lanz
34	Trebbiatrice a due cavalli	Weil

N. progr.	DENOMINAZIONE della macchina o strumento	SISTEMA
35	Maneggio motore a due cavalli	Pinet
36	Sgranatoio metallico a mano	Americ. modif.
37	Id.	Curtis-Godard
38	Nettatoio da grano	Americano
39	Macinello per l'avena n. 1	Richmond
40	Trituratore da grani n. 2	Mure
41	Trinciaradici	Pelter
42	Trinciatuberi R. P. C.	Richmond
43	Trinciapaglia n. 60 A	Id.
44	Tagliafoglia per l'alimentazione dei bachi	Garret
45	Svernatrice seme bachi Orlandi	Orlandi
46	Pigiatojo per l'uva	Id.
47	Torchio da vino n. 1 a semplice ingranaggio con bacino di ferro fuso	Id.
48	Torchio da vino	Mabille
49-70	Attrezzi diversi per viticoltura ed enologia	—
71	Aratro C. S. I.	Eckert
72	Aratro A. M. S. I.	Amer.-Eckert
73	Rincalzatore H. E. 2.	Eckert
74	Aratro bivomere Z. A. S. 2 con sottosuolo 560 e 2 vomeri Z. C. S. 2, di ricambio	Id.
75	Seminatrice a spaglio G.P.	Id.
76	Copriseme S. S. S.	Id.
77	Zappa a cavallo a 4 usi	Lämmle
78	Zappa-cavallo S. H. P. I.	Eckert
79	Sgranatoio per granoturco	Sello
80	Svecciatore Pernollet	Pernollet
81	Frantoio di semi oleosi	Eckert
82	Ruspa americana	—

Alla r. Stazione agraria sono giunti i seguenti cataloghi, dei quali alcune copie sono disponibili e saranno inviate ai primi Soci dell'Associazione agraria che ne faranno richiesta.

1. — Primo stabilimento chimico friulano per la fabbricazione spodio, nero d'ossa, concimi artificiali in Passariano presso Codroipo del Co. L. L. Manin.
2. Prezzo corrente della fabbrica di oggetti in ferro stagnati per immersione, della ditta Kleiner e Fleischmann di Mödling presso Vienna.

   Fra i prodotti di questa ditta meritano speciale menzione gli svariati recipienti per uso delle latterie e del caseificio.
3. Catalogo di macchine agrarie della ditta H. F. Eckert di Berlino.
4. Catalogo con istruzioni della ditta Ing. L. Vogel di Milano, fabbrica di concimi e prodotti chimici, e deposito di macchine agrarie diverse.

PORCELLI JORKSHIRE

Presso la r. Scuola di Zootecnia e Caseificio in Reggio-Emilia saranno fra poco disponibili alcuni suini lattonzoli di pura razza Jorkshire provenienti da riproduttori originari inglesi della grande razza a muso corto. Si cedono i capi scelti a lire 45 se maschi, e lire 43 se femmine posti in Stazione a Reggio.

Dirigere le domande alla Direzione della Scuola.

Il signor Giuseppe Rhò ci fa sapere che farà la seconda spedizione del seme bachi per lo svernamento sulle Alpi verso il 10 del p. v. febbraio.

Chi fa ricerca di cenere per concimare vigne, prati, barbabietole, ecc., può rivolgersi per indicazioni al signor A. Cumaro, Via Treppo chiuso n. 45.

UDINE, 1884 — TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE SEITZ.